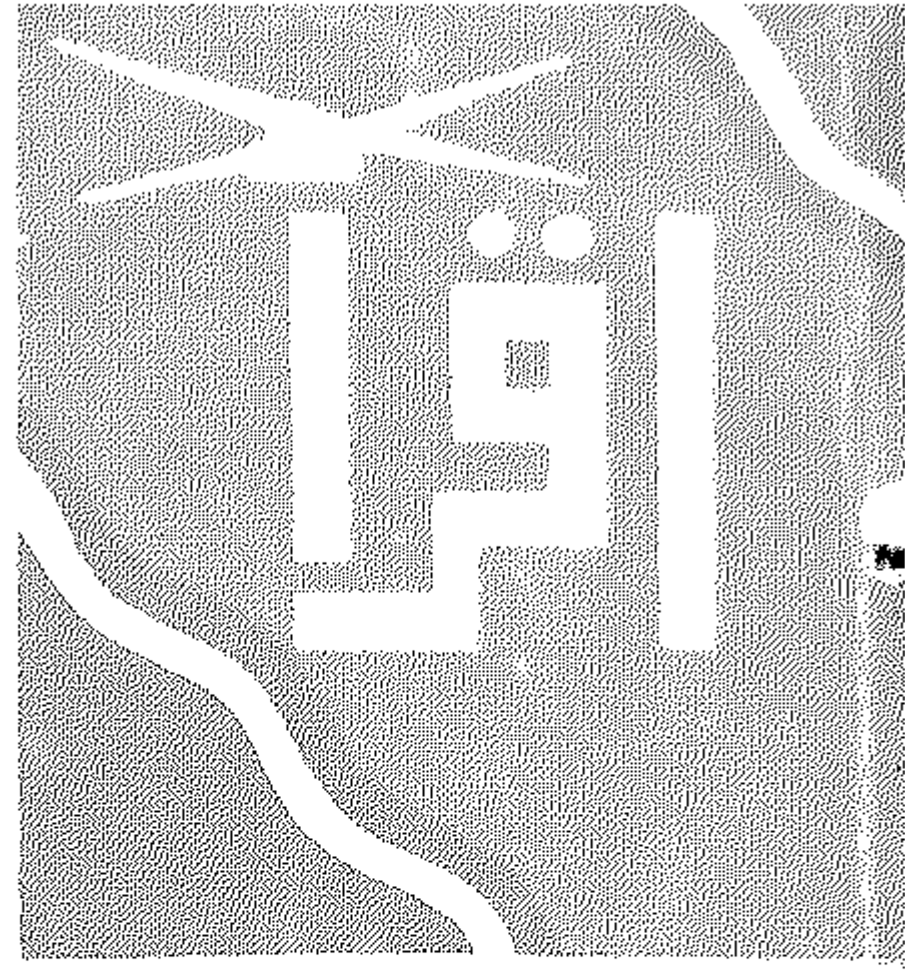


د. بول غازیو نجی

کل... لا تآکل



اقرا

تصديقاً أولاً كل شهر

[٤٤٩] - سبتمبر - ١٩٧٩

رئيس التحرير أنيس منصور

د . بول غازیونجی

کل.. لا تَأْكُل



دارالمعارف

تصميم الغلاف : أحمد أبو عمر .

الناشر : دار المعارف - ١١١٩ كورنيش النيل - القاهرة ج . ٢٠٠٤ ع .

المحتويات

الصفحة

٧

المقدمة

الباب الأول :

- بعض العوامل المؤثرة على اختيار الطعام ومناهج البحث فيها ١٧
معانى الطعام الدينية ١٨
معانى الطعام الاجتماعية ٢٢

الباب الثانى :

- المحرمات فى مصر القديمة ٣٥

الباب الثالث :

- التغذية واضطراباتها فى مصر القديمة ٦٨

الباب الرابع :

- محرمات اليهود والنصارى والجاهلية ٩٠

الباب الخامس :

- حكم بعض المأكولات الأخرى ١٠٣

الباب السادس :

- الاعتبارات الصحية والغذاء ١٣١

- الخلاصة : ١٥٤

مقدمة

إن للإقبال على بعض ألوان من الطعام والعزوف عن بعضها الآخر في حضارة ما معاني تتجاوز حدود التسجيل التاريخي لهذه الحضارة ، وتتناول البيئة والاقتصاد ، وتخوض أعماق القيم الدينية والروحانية ، وتتصل بالنظرة إلى الكون وتصور تركيبة اللذين سادا عهدها ، وهذه المعلومات لا يستطيع معرفتها إلا بتحليل ما كدسه المؤرخون من خلال دراسة آلاف السنين الماضية وما سبق الحقبة الطويلة التي ينحصر فيها إرثنا القابل للسبر والتحليل .

وإتنا - إذ نلاحظ رسوخ الرواسب التي خلفتها العادات القديمة والتقاليد العتيقة التي كثيراً ما ظلت متحجرة بعد زوال الدوافع إليها ونسيان عللها ، وعلى تعاقب النظريات التي ابتكرت لتفسيرها على مر السنين وفقاً للتطور الفكري الذي قارنها .

وإذ نعرف بعلاقة أغلب الاتجاهات الشائعة في عالمنا الحالي بالديانات السماوية الثلاثة السائدة فيه ، وهي الإسلام والمسيحية واليهودية .

ثم إذ نلاحظ نشأة هذه الديانات بلا استثناء في رقعة صغيرة من البسيطة هي التي تسمى بالشرق الأدنى ، بل إذ نظرنا إلى توارث العقائد والشعائر بعضها عن بعض - إتنا في هذه الحالة يتبين لنا أهمية إدراك نشأة العادات الخاصة بما يؤكل وبما لا يؤكل ، هذا إذا ابتغيينا تبيان عقلية إنسان القرن العشرين .

وبما أن جميع كل المعلومات المفيدة عن بلاد الشرق الأدنى بأكملها مُحال في نطاق هذا المؤلف المحدود - سنقصر أكبر جزء من بحثنا على شعوب مصر القديمة ، وعلى ما ورد عن العبرانيين وعرب الجاهلية ، وهي الشعوب التي توفر لنا أكبر قدر من المعلومات ، مع بعض الإضافات عن البلاد المجاورة أو المتصلة بها ، أو عن بلاد تكون عبرة للدارسين ؛ عسانا نوفق إلى رسم صورة عامة لا تنقصها الدقة ، عن نشأة تلك العادات وتطورها على مرّ القرون والحضارات .

وإتنا حين نبادر بمثل هذه الدراسة إنما نسعى إلى تحقيق غايات عدة ليس أقلها أهمية معرفة الإنسان للإنسان : فمعرفة طعام قوم سواء أكانوا من سكان الكهوف أم من رواد ناطحات السحاب إنما هي إحدى السبل إلى معرفة طائفة من العناصر تجمع بين علوم التاريخ ، ومعرفة الأساطير ، والمذاهب والجغرافيا الاقتصادية والمناخ والفن والطب والآثار .

يتاح عندئذ الاقتراب إلى أسمى هدف يتعين على المؤرخ ، ذلك الهدف الذي عبر عنه سقراط الفيلسوف الإغريقي - بنصيحة أسداها إلى تلاميذه لتكون لهم منهجاً ونبراساً ، تلك النصيحة التي استحالَت إلى شعار كتب على معبد دلفي وهي : « اعرف نفسك »^(١) . ولعل هذا الشعار يذكرنا قولاً آخر مأثوراً وهو :

« قل لي : ماذا تأكل أقل لك من أنت ؟ »

ومن ثم فإن مثل هذه الدراسة تمهد لنا إلقاء الضوء على عاداتنا المتقلبة من زاوية جديدة ، وتقرب لنا فهم التقاليد والأوهام الأجنبية التي تبدو لنا غريبة أو منفرة أو غير معقولة .

وفي عالمنا الراهن الذي انفجر عدد سكانه انفجاراً مخيفاً ، والذي اتسم بعدم التساوى في توزيع الثروات الغذائية ، وبكثرة المجاعات ونقص التغذية في بعض البلاد مع انتشار أمراض الاكتظاظ في بلاد أخرى - في عالمنا هذا - قد يتيح إدراك أصول هذه التقاليد إزالة العوامل التي تعوق توسيع الرقع لموائد بعض الشعوب المكبلة بقيود عتيقة عازقة عن التمتع بما جاء به الخالق الكريم لأسباب وهمية ومخاوف زائفة .

ولذا فإننا بعد أن اقتبسنا كلمة سقراط تروقنا كلمة منسوبة إلى كاتب إغريقي لاحق هو مناندر الأثيني الذي علق على كلمة سقراط بكلمته المأثورة : « قد يكون مبدأ (اعرف نفسك) مبدأ محموداً ، ولكنك لا تضمن سلامته في جميع المواقف ؛ فإن منها ما يفضل معه قول : اعرف غيرك ! » .

هذا إننا نعيش في تناقض عجيب ربما وصفه المثل العامي : « باتت جعانة وجوزها خباز ! » إننا نسرف في استهلاك عدد محدود من الثروات بدون مبالاة أو تخطيط ، ثم نشكو قلة ما على حين تجهل أو نتجاهل عشرات أمثالها لانفكر في استغلالها ، بل نصرّ على نبذها خضوعاً لعادات عقيمة أو لأسباب عاطفية وهمية ! لقد سخر لنا الخالق الكريم الملايين ولم يحرم إلا أربعة :

(ألم تروا أن الله سخر لكم ما في السموات وما في الأرض وأصبح عليكم نعمه ظاهرة وباطنة . .) سورة لقمان / ٢٠ .

ما زالت القبائل التقليدية تنعم بهذه الكثرة ، وتمتع بصحة جيدة برغم تأخرها الفني ، فقد كتب جريفتي^(٢) أن سكان بوتسوانا يتغذون بنحو من مائة نوع من

الأصناف الأليفة ، بالإضافة إلى مائتين وعشرين نوعاً من الأطعمة الوحشية ،
منها : الحيوانية كالإبل والسلاحف والثعالب على أنواعها ، والتمس والأرنب
الوحشى والققط الوحشية والجاموس والقنفذ والغزال والظبي والضبع وابن آوى
ونقر الوحش والماعز الوحشى والسنجاب والدب والذئب والأسماك والرياح
والعرس والوبر والعلند والديكر والظراف والفيل ووحيد القرن والضفدع والوعل
والجراد والنمل والزنبور والدود وحشرات أخرى وما يُرى على ثلاثين نوعاً من الطيور
الوحشية .

ومنها النباتية وهى تشمل الخضر الورقة والجذور والأبصال والثمار والأصماغ
والقشور والفطريات والزهور .

غير أن عدد المأكولات ينحصر مع التمدن لجهل السلاسل الحديثة
بالمأكولات الوحشية وزيادة الوقت الممضى فى المدرسة والذى كان يمضى فى
الغابات حتى إننا إذا أمعنا النظر فى طعامنا وجدنا ٩٠٪ منه إنما يعتمد على أربعة
أصناف من اللحوم ، هى : البقر والغنم والدجاج والسمك ؛ وعلى ستة حبوب ،
هى : القمح والشعير والأذرة والدخن والبقول والعدس وعلى نحو من عشرة
أصناف من الخضر ومثلها من الفواكه .

ولنذكر مما لا يؤكل فى بلادنا وإن كان يوفر طعاماً مفيداً ورخيصاً يروق
غيرنا - أن الصينيين يستحسنون الكلاب والقرود والطحالب وعش الخطاف ، وأن
بعض الأفريقيين مولعون بالحشرات والكلاب ودهن النمل وبأصناف لا ندرکها من
الثمار والجذور ، وأن المكسيكيين يتهافون على أكل الكلاب ، وأن العرب يعدّون
الجراد والضب أكلاً شهياً ، وأن صحارينا تأوى ملايين القواقع يعزف البدو عن
أكلها مع ما يعانونه من نقص الزلاليات ، لعنا نجد فى هذا عظة وعبرة .
وبما أننا فى دراستنا سنعتمد على آثار عريقة وروايات قديمة - علينا أن نذكر

بعض التحفظات التي - لو أهملناها - أضاعت قيمة تفسيراتنا ، في حين أنها - إذا سقناها - أضافت دقة إلى دراستنا .

وتلك التحفظات يمكن ذكرها على الوجه الآتي :

١ - خطر قياس الأحداث القديمة بمعايير متخذة من سيكولوجيا إنسان القرن العشرين أو ثقافته أو خبرته .

٢ - خطأ اعتبار عادات وتقاليد دولة يمتد تاريخها عبر ثلاثة آلاف سنة وهي مدة تساوى ضعف التاريخ الهجري - خطأ اعتبار هذه العادات والتقاليد ثابتة طوال هذا التاريخ : ذلك أن الاختلاف بين حياة معاصري (مينا) موحد القطر المصري ، وبين رعايا البطالة قد يوازي على صورة ما الفارق بين حياة عربي الجاهلية ، وبين حياة حفيده ساكن أحدث العواصم العربية .

٣ - خطأ الأخذ بعادات حقبة معينة في دولة ما على أنها تمثل العادات العامة لكل سكان هذه الدولة ، ومن ثمّ خطورة إهمال الفوارق الناتجة عن اختلاف الطبقات الاجتماعية وعن تباين البيئات كحسبان غذاء الفلاحين قياساً على غذاء البدو أو مآدب أثرياء المدن ، أو تعادل طعام سكان السواحل وغذاء سكان الواحات والصحارى ، أو إطلاق ما اعتاده أتباع الإله (أوزيريس) على أتباع (ست) ؛ كما سنرى فيما بعد .

٤ - عند بناء استنتاجاتنا على أساس ما كشف عنه من بقايا نباتية أو حيوانية في خلال عمليات التنقيب خطورة إهمال العوامل التي أدت إلى بقاء تلك الآثار ، أو التي دفعت إلى إيداعها في القبور أو المعابد حيث تم الكشف عنها - فإن هذه البقايا - وإن بقيت في أرض مصر بفضل جفاف تربتها وجوها - من الكثرة والتباين مالا يجعل لها مثيلاً ، غير أنها لاتشمل سوى جزء ضئيل مما كان يؤكل عندئذ ، وإلى هذا فإن القدر الباقي يختلف مع اختلاف قدرته على البقاء وتحمله

عوامل التلف ، ولذا فإن البقايا الحيوانية لاحتوائها عناصر صلبة كالأسنان والعظام - أقدر على البقاء من المواد النباتية . والنبات المركب من ألياف أو خشب كالبدور والجذور أصلح للبقاء مما لا يحوى إلا جرمًا طرياً كالفاكهة والثمار . وأخيراً فإن مجرد ورود مادة - لا يقيم برهاناً قاطعاً على استخدامها طعاماً : فقد يكون الحيوان المدفون من بهائم النقل ، أو من الحيوانات المؤلفة ، أو من الحيوانات الأليفة ، وقد يكون استعمال النبات لمجرد الزينة

٥ - اتخاذ الحجة الغيائية برهاناً : كاستنتاج عدم وجود ظاهرة ؛ لأنها لم تذكر ، أو لأنها لم يكشف عنها بعد ، وهذا النوع من الأدلة يعده علماء المنطق أضعف البراهين .

٦ - تغير معنى اللفظ الواحد على مرّ السنين ، أو تباين مدلوله في البلاد المختلفة : ولنضرب لذلك مثالا من العهد القديم ، هو استعمال هيردوت لفظة (زيا) بمعنى الحنطة ، وهى الآن تطلق على الأذرة وفى العصر الراهن اختلاف مؤدى (الخوخ) أو (البطيخ) أو (العيش) فى بلاد متجاورة تنطق بالضاد . ونضيف إلى هذه الصعوبة عدم تقسيم القدامى الفصائل الحيوانية أو النباتية فى الدقة التى نراها ضرورية اليوم .

٧ - عوامل خاصة بالمؤرخ : إن أغلب الذين أرخوا للشرق الأدنى كانوا من المسافرين الإغريق وعلى رأسهم هيردوت وقبل أن نأخذ بحقيقة رواياتهم - علينا أن نتحفظ لها لأسباب ناتجة عن طبيعة صلاتهم بأهل البلاد التى زاروها ، أو بتزعاتهم الخاصة ، أو بإهمالهم تسجيل بعض الملاحظات وتركيزهم على ما بدا لهم غريباً أو طريفاً :

(١) إن المركز الاجتماعى الذى يتمتع به المؤرخ الجائل يحدد الطبقات التى يسمح له بمعاشرتها ، والمناطق التى يزورها ، والمرافق أو المعاهد التى يتفقدتها ، ومن

تم نوع الخبرة التي يجنيها . وجدير بالذكر أن أكثر المؤرخين كانوا من السياح الأثرياء ، أو كانوا يتمون إلى فئة من فئات الكهنة أو الفلاسفة ، فكانت أغلبية الأوصاف التي أوردوها في كتاباتهم تعكس بطبيعة الحال عادات الطبقات المقابلة لهم وتقاليدها ، كما أنها صنفت لمتعة مستمعين من الطبقات نفسها وإثارة فضولهم . فألحت على النواحي الغربية ، وربما تجاوزت الحقيقة في تقديرها لها .

(ب) ومن جهة أخرى فإن علماء المصريين وكبارهم كانوا يحتقرون هؤلاء الزوار ، ويعدونهم دون مستواهم ، ويعزفون عن لقاءهم على حسب ما ذكر هؤلاء المؤرخون أنفسهم . ومن أوقع ما ورد من هذا القبيل قول أحد كهنة هليوبولس (عين شمس) إلى (صولون) مشرع الإغريق وواحد من حكمائهم السبعة : « يا صولون ، إنكم لا تزالون أطفالاً ! لا يوجد شيخ (عالم) من بين الإغريق »^(٣) .

ويؤكد كانيادس هذه النظرة في القرن الثاني - الثالث ق . م : فقد جاء عن لسانه : إن الكهنة لا يختلطون بغيرهم إلا في الأعياد الرسمية ، أما في الأيام الأخرى فإن الوصول إليهم يستعصى على أي امرئ يرغب في محادثتهم^(٤) .

وقد عرف العرب ستار السرية الرهيبية الذي كان يسدل على العلوم المصرية . وصعوبة رفعه : فقد روى ابن أبي أصيبعة^(٥) ما واجه فيثاغورس من المحن عندما توجه إلى الديار المصرية للاطلاع على قبس من علوم كهانها . قال :

« اشتاق فيثاغورس إلى الاجتماع بالكهنة الذين بمصر ، فابتهل إلى فولوقراطس أن يكون له على ذلك معيناً ، فكتب إلى أماسيس ملك مصر كتاباً يخبره بما تاق إليه فيثاغورس ، ويعلمه أنه صديق من أصدقائه ، ويسأله أن يحود عليه بالذي طلب وأن يتحسن عليه ، فأحسن أماسيس قبوله وكتب إلى رؤساء الكهنة بما أراد ، فورد على أهل مدينة الشمس ، وهي معروفة بزماننا بعين شمس بكتب ملكهم فقبلوه قبولاً كريماً ، وأخذوا في امتحانه زماناً ، فلم يجدوا عليه نقصاً ولا تقصيراً ، فوجهوا

به إلى كهنة منف ، لكي يبالغوا في امتحانه ، فقبلوه قبولاً على كراهية ، واستقصوا امتحانه فلم يجدوا عليه معيباً ولا أصابوا له عثرة ، فبعثوا به إلى أهل ديو سبولس ؛ ليمتحنوه ، فلم يجدوا عليه طريقاً ولا إلى إحضاره سيلاً لعناية ملكهم ، فقرضوا عليه فرائض صعبة مخالقة لقرائض اليونانيين كما يتمتع عن قبولها ، قيدحضوه ويحرموه طلبه ، فقبل ذلك ، وقام به ، فاشتد إعجابهم منه ، وفشا بمصر ورعه حتى بلغ ذكره أماسيس فأعطاه سلطاناً على الصحايا للرب تعالى وعلى سائر قرائسهم ولم يعط غريب ذلك قط .

(ج) اصف إلى هذا صعوبة اتصال الزائر بالشعب اتصالاً مباشراً لاختلاف اللغة ، وإن كان معروفاً أن مدارس للترجمة لتعليم الأغريقين اللغة المصرية أسست في مصر منذ عهد الأسرة الثامنة عشرة^(٦) إلا أن أكبر الظن أن هؤلاء الترجمة كانوا يجهلون غوامض الأسرار الدينية ، وأنهم لم يعتادوا التصريح إلا بما يوافق كرامتهم الوطنية ، أو ما يشير إعجاب (زيائهم) كما يفعل اليوم (الترجمة) في المواقع السياحية . وأنهم كانوا يتكتمون ما كانوا يعدونه مخجلاً ، أو ما يظنونه مثيراً للسخرة من لدن الزوار ، أو عدم تفهم الزوار حقيقته ، أو ما كانت السرية التي كانت تغشى كل الأمور الدينية لا تسيخ الإجهار به .

(د) إهمال المؤرخ أو مرشده ذكر ما يظنه مفهوماً يداهة : كعدم ذكره الماء من بين المشروب أو الخبز من بين المأكول .

٨ - خطورة قبول التفسيرات السهلة التي تبتكر من آن لآخر دفاعاً عن عادات قديمة أو تعصباً لها ، أو إشباعاً لغريزتنا السببية التي لا تستريح إلا بابتداع تفسير ، ولا ترضى منه إلا ما ألبس لباساً ذا مظهر تعقل يروق من يدعى ثقافة علمية دون تحقيق دقيق .

٩ - وهذا علينا أن تبين سبب استنادنا إلى حجج متخذة من روايات وأساطير

يجوز الشك في حقيقتها التاريخية . هذا إن لكل رواية شكلاً وموضوعاً .
والشكل إنما هو ثوب جميل طرزته مخيلة الراوى مستمدة خيوطها من غرائره
وميوله وتكوينه وبنيته وإرثه ومن كل عنصر ذاتي أو خارجي كيف ذهنه وحدد
أهواءه ومشاعره .

أما الموضوع فهو مستمد : إما من الذاكرة الجماعية التي توارثت تاريخ
الأسلاف - وإن لم يخل من التحريف - وإما أن يكون من خلق الراوى ، فلا يخلو
اختياره أو ابتداعه من التأثيرات التي حددت هي نفسها الشكل . وعليه فإن
الأسطورة إذا ورثها الشعب وراقت عينيه ، ورددتها السلاسل المتتالية - إنما هي
مرآة لذهن هذا الشعب وترجمة لفكره ، يتيح تحليلها إدراك أساليب تفكيره .
١٠ - وتحتاماً يجب أن نعترف بازدياد تأثير العنصر الواحد وباختلاف اتجاهه
على حسب الظروف : كأن يكون حكم التقديس تارة الإقبال تقديراً للشيء
المقدس ، وأطواراً النهى احتراماً له ، وبالعكس : أن يكون حكم العداوة والنفور
الإحجام عن اشتراز أو النحر للانتقام ، ويمكن وضع العناصر ونفوذها في
الجدول التالي :

الانتباه	أسباب إيجابية	أسباب سلبية
السماح	التكريم استساغة الذوق الوفرة	الانتقام
النهي	التقليد الضرر الضحى التمييز عن حضارة مجاورة أو معادية معاملة قوم فاتح أو مجاور أو صديق اعتبارات دينية عوامل موسمية	النفور عن إله معاد عدم استساغة الطعم عدم الوفرة وخشية اندثارها اعتبارات دينية الندرة

البَابُ الأولُ

بعض العوامل المؤثرة على اختيار الطعام ومناهج البحث فيها

اكتسب الأكل لشدة أهميته وللحاجة الأساسية إليه - معاني تفوق مجرد قيمته الغذائية ، وتنبع عن أعماق الذهن التي لا تزال تفكر بأساليب تحت المنطقية ، أساليب ورثتها من أجيال من القحط والجوع والمعاناة بحثاً عن الزاد .

يبحث الإنسان عن طعام يشبع بدنه ومشاعره ، ولا يعنى بمركباته الكيميائية أو بقيمته السعرية ، ولذا فإن العلم الحديث المبني على علمي الكيمياء الحيوية ووظائف الأعضاء - مع إنجازاته الهائلة - عاجز عن تفسير التباين بين قوت شعب وقوت غيره .

فالأكل جماعة تحية وديباجة عندما يقدم قدح من القهوة أو حفنة من التمر ، وهو تكريم عند إقامة الولائم ، وإعلان الإنفاق عند عقد الصفقات ، وترحيب ، وضيافة ، . . . ، و

وطالما قدر المصريون مآكلهم وأستدوا إليه صفات ومعاني واضحة في عاداتهم وتقاليدهم منها : معان دينية ، ومنها معان اجتماعية :

معاني الطعام الدينية

مفهوم الذبح وشعائره : من المرجح أن هبة الحياة وخشية الموت أدخلتا في قلب الإنسان احترام كل مظاهر الحياة ، ولما كان الموت بسبب الترف في الحرب أو القنص أمراً يشاهد كل يوم فإن الدم عد مركز الروح إن لم يكن هو الروح نفسها ، وسنأتي فيما بعد بنصوص تثبت رواج هذه الفكرة . وانطلاقاً من المبدأ أن الإله - لأنه مانح الحياة - هو الوحيد الذي يحق له سلبها - فقد قُدس الدم وقُدست الحياة ، وأصبحت عملية نحر الهائم عملية طقسية لا يقوم بها إلا ممثل الإله على الأرض ، وهو إما الكاهن وإما شيخ العشيرة ، واشترط فيها تقديم الذبيحة إلى الإله على التصيب مصحوباً بطقوس معينة وتلاوة اسم الإله عليها . وقد نتج كذلك عن مثل هذه الاعتبارات أن بعض أجزاء الذبائح كانت تخصص للإله أو للكهنة : إما لمعناها الروحاني ، وإما لملايسات تاريخية ، وإما لجرد الاستئثار بها ، وهذا ما ستناقشه فيما بعد .

أكل اللحوم الآدمية : إذا استثنينا أكل اللحم الآدمي للضرورة - كما يحدث في الجماعات - وجدنا أن هذه العادة المتكررة إنما كانت قديماً طقساً دينياً يراد به استيعاب الآكل للمأكول ، وامتلاك شخصيته ، واكتساب صفاته ، وما زالت على ذلك حتى اليوم عند القبائل البدائية : فإتينا ترى شعوب أواسط أفريقيا وبعض مناطق أمريكا يأكلون البشر في خلال مآدب يتكتمون أمرها ولا يشاركون فيها غير المريدين والمقبولين في جميعياتهم السرية ، ثم يخضعون أنفسهم لطقوس معقدة من التطهير .

ويبدو أن الإنسان البدائي عندما ارتقى ذهنه إلى البحث عن هويته وعن حقائق الكون خمن أن الأكل وسيلة لاقتباس طبيعة المأكول . وتركت هذه الفكرة رواسب لونت النظريات الطبية حتى عصر النهضة ، ودعت فلاسفة الأطباء أمثال ابن سينا إلى البحث عن طبائع الأطعمة لمحاولة التوفيق بينها وبين طبيعة الشخص الذى يتناولها (انظر الباب الخامس) وإنا نقابل هذه النظرية على أكملها فى المظاهر الآتية :

تمثيل الآلهة وما هو سوى امتداد للنظرية السابقة ، نجد فى بعض نصوص الأهرام ما يشير إلى عادات سحيقة القدم لم يبق منها فى عصر الفراعنة إلا تلاوات مفادها أكل الآلهة لاكتساب صفاتها مثلاً :

« أوتاس^(١) هو ثور السماء الذى يتغذى من جوهر كل إله ، ويأكل حواياهم .

هو الذى يأكل الرجال ويزدهر بأكل الآلهة . . يأكل سحرهم ويستوعب أرواحهم ، ويخصص الكبار للإفطار والمتوسطين للغداء والصغار للعشاء !
ومع تقنين الأديان وتنظيمها نصبت هذه الشعائر الرامية إلى « تمثيل » الآلهة على غرار تمثيل الطعام أسساً للكثير منها . والأمثلة لهذه الطقوس كثيرة : إما فى شكل تناول لحم حيوان طوطمى مؤله ، وإما فى تناول لون من الطعام تليت عليه العبارات التى تمنحه صفة الإله وهويته .

أكل أجزاء الحيوان لاكتساب طبائعها المزعومة كأكل قلب الأسود لاكتساب الشجاعة . وهذا النوع من التفكير ساد العلاج الطبى سنين حيث كانت توصف الحجارة الحمراء لعلاج ضعف الدم ، والأزهار الصفراء لعلاج اليرقان ، إلخ .
وهى التى أدت بالعالم الفرنسى (براون - سيكار) إلى تعاطى الغدد الجنسية

(١) أوتاس : فرعون من الأسرة الخامسة (حوالى ٢٤٥٠ ق.م) .

لاستعادة شبابه المفقود ، ففتحت الباب لعلم الغدد الصم .

ومن هذا اللون من التفكير نسبت صفات وهمية لبعض الأطعمة وفرضت روابط خفية بينها وبين أجزاء البدن ، ويمكن رد هذه الروابط تارة إلى أسطورة أو حدث تاريخي ، وطورا إلى قوانين التشابه والقياس التي تحكم السحر والتي تستنتج الأفعال من الشكل واللون إلخ . وقد جمع جريفتي^(٢) في أواسط أفريقيا أمثلة عدة من الربط بين الطعام وبين السن ومراحل الحياة والمركز الاجتماعي ، نذكر بعضاً منها :

١ - لا يأكل الصبيان بقايا العصيدة العالقة على الملاعق الخشبية خشية خشية تضبخم
الثدين .

٢ - لا تأكل الصبيات البيض خشية الإنجاب مبكراً ، والصلة بين البيض والخصب واضحة .

٣ - يحرم على الصبيان والبنات ستة أصناف :

(أ) العسل إذا وجد في الحفر

(ب) العسل الذي على الأشجار خشية فقدان الذاكرة ، ولا يخشى ذلك المسنون لضعف ذاكرتهم .

(ح) الدجاج الحبشي ذو العرف .

(د) الدراج

(هـ) الختو : وهو طائر ضخمة المنقار خوفاً من استطالة وانعواج الرقبة في

صورة منقار هذا الطير .

(و) السلحفاة ، خشية الإصابة بجذبة

٤ - أما ما حرم على البالغين فإنه يرتبط بالجنس ومراحل الحياة :

(أ) إذا حملت امرأة حرم زوجها أكل لحم بقرة نفقت في أثناء الولادة ؛

لأن هذا يعرض حياة الأم ووليدها للخطر .

(ب) تُمنع الحوامل من أكل اللحم والشحم وجلد البطن خوفاً من أن يولد
لهن أطفال ذوو بطون ضخمة ونهم بشع .

ومن اللبن الحامض لأنه يعرض أطفالهن للقيء المستمر .

ومن معدة البقر الرابعة خوفاً من تعسر الولادة .

ومن أمعاء البقر الغليظ للسبب نفسه .

ومن البيض لثلاثا يتوقف نفس المولود .

ومن لحم سيقان البقر ونخاعها للسبب نفسه .

ومن الحلوى وإلا كثر بصاق المولود .

هـ - وبالعكس : توصف أطعمة خاصة لبعض الفئات :

يعطى الأطفال لحم الأرانب والغزلان ليكتسبوا مهارة .

يغذون بالسّمك لأنه غذاء نافع للدماغ .

تخصص العصافير للصغار .

تخصص (الكلاوى) للشيوخ ، وكذلك المعدة الثالثة والعجول الميتة في أثناء

الولادة تحفظ للعجائر المعدة الرابعة والأنف والذقن .

يحرم للجميع دب النمل وهو الحيوان الملكى للقبيلة .

وقد ذكر « جريفتى » أيضا أن أجزاء معينة من الحيوانات ، وبصفة خاصة من

القنص ، توزع في بعض القبائل التقليدية على حسب نظام غاية في الدقة :

يثول الكبد لسيدة المنزل ، والأطراف الأمامية لأكبر أولاد صاحب المنزل أو

أكبر إخوته ، وفي غيابهم لأعلى الحاضرين مركزا ، وتثول الأطراف الخلفية إلى

أصغر الأبناء وإن كانت أكبر من الأطراف الأمامية ، والسبب هو أن الصغار

يحتاجون إلى اللحم أكثر من حاجة الكبار إليه .

ويعطى لحم ناحية من الظهر كبرى البنات ، والناحية الأخرى كبرى

الأخوات . ويختص صاحب الدار بالصدر ، اللهم إلا إذا كان لحم صيد ،
فيختص به رئيس القبيلة ، والضلوع من نصيب صائد الفريسة وخاله .
وتُجزأ الحوايا على الوجه التالي : أعلى المستقيم للعم ، والرأس والقرنان والجلد
للخال ، والمعدة الرابعة للزوجة لتطبخها وتأكلها مع سيدات الأسرة ، والكليتان
والمعدة الثالثة لأكبر الحاضرين سناً ، والمعدة الأولى للشبان من غير الأقرباء ،
والقلب والرئتان لمتوسطى السن من غير الأقرباء ، والأنف والذقن لأكبر السيدات
سناً ، والبنكرياس (حلويات البطن) للراعى .

معاني الطعام الاجتماعية :

لقد سبق أن أشرنا إلى المعاني الاجتماعية المرتبطة بالطعام ، ولا أدل على
رسوخها من تبلورها في الكلام الشعبي ، كنسبة بعض الأطعمة إلى الأولياء
والاستعارة والتشبيه في تسميتها ووصفها واستخدامها في التعبيرات والأمثلة
الشائعة :

ومن الأساليب الأولى نسبة الترمس إلى سيدتنا الأنثى ، والبطاطة إلى سيدى
جابر ، والخس إلى المليجى ، وحب العزيز إلى السيد البدوى إلخ .
ومن الأساليب الأخرى إطلاق الصفات الحسنة والأسماء المحبة على الفواكه
والحلوى : كغزل البنات ، وكعب الغزال ولقمة القاضي (وبراغيت) الست وعين
الجمال والعنب البناتى والبلح الزغلول وحب العزيز واللديدة وعيش السراى والحد
الجميل وكل واشكر وكوز العسل وقر الدين وإصبع الست وسرة الهانم والشهد
إلخ .

وكذلك سميت الأولاد بأسماء متخذة من المأكولات المستحسنة ، وبصفة
خاصة في البلاد حيث تقل الفواكه : فقد سمعنا الأسماء الآتية : خوخة ، موزة ،

تفاحة ، كوز العسل إلخ .

أما أوقع هذه التعبيرات وأجملها لما تم عليه من ابتكار شاعري تلقائي - فذلك
التي يؤلفها بائعو الفواكه والخضر الجائلون ، ويمكن تقسيم أساليبهم إلى :

١ - وصف الصنف بصنف أثمن أو تفضيله عليه ، وهذا الأغلب :

« يا جمع العصارى يا خيار يالويا » .

« يا ورق العنب يا خبازى » .

« لوز يا ترمس » .

« أحلى من العسل يا بصل » .

« اللوز يا ملانة » .

« نواك لوز يابلح » .

« لا تين ولا عنب زيك يا ضانى يا أمهات » .

« حمام وزغاليل يا وروز »

« قشدة يا أرنيط » .

« زبدة يا قلقاس » .

٢ - الوصف بما هو أثمن من غير المأكولات :

« زى الجواهر يا أوطه » .

« ورد يا طاطم » .

« يا جواهر يا عنب »

٣ - نسبتها إلى الأولياء .

« خسك يا مليجى » .

« مدد يا اتباي مدد (عن الترمس) .

٤ - إسناد صفات محبة إليه :

« يا حراتي يا مستى عسل » .

« يا حلو يا ابن البحر يا ترمس » .

« الملاح ولا يرى الملاح إلا الصبايا الملاح » (عن الفراريج) .

« الشفاء من الله يا حلبة » .

ولعل أدل من هذه التشبيهات كثر الأمثال الشعبية المبنية على الأكل أو الطهو .
والأمثال الشعبية على حسب قول أحمد أمين^(٧) نوع من الأدب يؤلفه الفلاح في
غيطه والعجوز في دارها والعامل في مصنعه والتاجر في حانوته ، ليعبروا بها عن
خبرتهم في الحياة يقول الأستاذ أحمد أمين :

« أمثال كل أمة مصدر هام للمؤرخ والأخلاق والاجتماعي يستطيعون منها أن
يعرفوا كثيراً من أخلاق الأمة وعاداتها وعقليتها ونظرتها إلى الحياة : فالعربي البدوي
نجد أمثاله مشتقة من عيشته من جمال وخيام وأرض وجذب وخصب ومطر ونحو
ذلك ، والذين يسكنون السواحل يشتقون أمثالهم من البحر والسفن والصيد
والسمك ونحو ذلك ؛ كما نستطيع أن نفهم من الأمثال ما تثيره في أنفسهم من معانٍ
وما يستحسنه الشعب وما يستعجبه . . . وهناك أمثال تختلف فيها الأثم إما من
حيث اختلاف التعبير ، وإما من حيث اختلاف البيئة ، وإما من حيث اختلاف
الظروف الاجتماعية » .

ولنذكر من هذه التعبيرات : « فرخة بكشك » في وصف من يتمتع بالتدليل
والحبة ، « والعيش والملح » للوفاء والعشرة الطيبة ، « وكاني ماني » ومعناها باللغة
القبطية السمن والعسل » .

وقد جمعت الدكتورة سيرينس وبصا واصف ٧٧٣ مثلاً شعبياً^(٨) تستخدم الطعام
أو الطهو للتشبيه . وإنا إذ نذكر بعضاً منها نعتذر لضرورة ذكرها باللغة الدارجة :

لحسن المقابلة :

« لاقيني ولا تغديني »

« دفيني ولا تعشيني » .

« لقمة هنية تغدى مية » .

للمحبة والوفاء :

« حبيك يمزغ لك الظل ، وعدوك يتمنى لك الغلط » .

« كُلْ عيش حبيك تسره ، وكل عيش عدوك تضره » .

« ما تاكل عيش إلا للحب » .

« الرغيف المدور للصاحب اللي يدور » .

الأكل بوصفه تبادل اجتماعي :

« أمي تطعمني وتنكر طعمتي ، ومراة أبويا تطعمني من غير طعام ! » .

« من ياكل وحده شرق وحده »

« إطعم الفم تستحي العين » .

« اللقمة تدفع النعمة » .

« فضل يحاته لما أكل نحه ! » .

للتظاهر والمفاخرة :

« لولاك يا كُمي ما كنت يا فُمي » .

« دقوا في أهوانكم سمعوا الجيران » .

« عرايا مقققين جابوا لعشاهم ياسمين » .
« اللى مافيش فى بيته طعام مالوش فيه مقام ! » .
« سكر الباب وصاح : عيش يا جنان » .

للتعير عن البخل :

« دخانك عمانا وطعامك ما جانا ! »
« عيشك يحلالي يا خالى قال من سوء بختي يا ابن أختي »
« يفت على دخان »

فى القناعة والعزة :

« لقمة جارى ما تشبعتى وعارها متبعتى »
« نىّ حدايا ولا مستوى حدا الناس » .
« يا بخت من أكل من قرصه ويؤانس بحسه »

فى الجوع والشبع :

« آخر لقمة عجين » .
« حلال كلنا حرام كلنا » .

فى عدم المبالاة :

« خبز بلا إدام ويعزم الجيران » .
« مسك القطعة مفتاح الكرار » .
« صامت يوم واتمخطرت للعيد »

« من يأكل بالخمسة لازم يلطم بالعشرة » .
« كل واشرب واخل الدنيا تخرب » .
« تأكل خيره وتعبد غيره » .

إنكار الجميل :

« زى القطط يأكل وينكر »
« أكل أكلهم وكشف سترهم » .
« أكل عيشك ونتف ريشك » .

الاستغلال :

« المتعود على أكلك لما يشوفك يضحك لك » .
« حطوا ثقليتكم وأنا لقمة بجملتكم »

البيئة :

الوفرة : لم يعرف العالم القديم ما نتمتع به الان من وسائل الاتصال السريع وطرائق حفظ المأكولات بالتبريد والتعليب ، ولذا فإن الغذاء كان محدوداً بوفرته في المكان والزمان ، ولم يستطع البدوي الراحل تناول منتجات الساحلي الصياد أو الزارع المستقر ، ولم يتيسر لساكن البلاد الشمالية أكل ثمار البلاد الاستوائية .
حجم الفريسة أو البيمة : إنه من البداهة أن أسرة من ثلاثة أشخاص لا تستطيع أكل ثور في يوم واحد ، الأمر الذي يعرض لحمه للتلف ، ولذا فإن حجم الفريسة أو البيمة الكبيرة قصر أكلها على القصور حيث عددٌ قادر على استهلاكها قبل إصابتها بالنعفن وبقى هذا إلى أن احترفت مهنة القصابة ، أما صغار

القوم فكان عليهم الاعتماد على الطيور والأسماك والدواب الصغيرة . ومن نتائج الاعتماد على الصيد في المجتمعات البدائية أن الصياد إذا ما حصل على فريسة كبيرة أكل هو وأهله حتى أتخموا ، ولم يعتادوا الوجبات المتوسطة الحجم المتكررة ، بل ظلوا بين تخرة ومخمصة حتى استقروا في حياة زراعية أو مدنية .

الجو والمواسم والفصول : ومن أهم العوامل البيئية التي تؤثر على وفرة الطعام : الجو : فإن الحنطة قليلة في البلاد الحارة ، ويستعاض عنها بالدخن أوبيذور أخرى ، والنخل مجهول شمال البحر المتوسط . ولا يسع سكان المناطق البعيدة عن البحار الانتفاع بالسماك لصغرية نقله دون إفساده . ومثال ذلك ما رواه المقرئزى قال :

« وإذا كان في الشتاء وأول الربيع - حُمل من بحر الملح سمك كثير ، فيصل إلى هذه المدينة (فسطاط) وقد عفن وصارت له رائحة منكرة جداً فيباع في القاهرة ، ويأكله أهله وأهل الفسطاط ، فيجتمع في أبدانهم منه فضول كثيرة عفنة ^(٩) . (المقرئزى ، الخطط : ١ ، ٣٣٩ طبعة بولاق) .

ومن ظواهر جهل سكان الواحات للسماك أنهم كانوا إلى عهد قريب يتخوفون من شكله الغريب ، كما أن سكان بعض مناطق وسط أفريقيا ينفرون منه . الموسمية : وفي هذا المجال يؤدي تسلسل المواسم دوراً هاماً في تكييف العادات الزراعية والغذائية : ففي البلاد الشمالية لانعدام العلف الطازج في الشتاء تنحر البهائم في الحريف ، وتحفظ لحومها بالتعليج والتدخين ، كما تحفظ في الصحارى بالتجفيف ، لتؤكل في ظروف الشتاء القاسية ، وتضاف إليها التوابل لتغطية روائحها العفنة ، وهذا أدى من جهة ، إلى تباين واضح بين غذاء الشتاء وغذاء الصيف ، وانتشار الأسقربوط وأمراض نقص الفيتامينات في الشتاء ، ومن جهة أخرى إلى تهافت سكان البلاد الباردة على إقتناء التوابل ، الأمر الذي أدى إلى

تنافس بين البلاد التجارية والأساطيل ، ومحاولة الوصول إلى منابع هذه الثروة النباتية ، وإلى حروب ضارية منها الحرب التي سميت « حرب القفل » .

عوامل تاريخية : ظلت مأكولات تعد دارجة اليوم مجهولة لشعوب كثيرة ردحاً طويلاً من الزمن ، ولم تنتشر إلا نتيجة للحروب أو الهجرات : فالدجاج - على سبيل المثال - لم يعرفه قدامى المصريين إلا في العصور المتأخرة إلى حد أن فرعون (تحتمس الثالث) عندما أهديت إليه ثلاث دجاجات في خلال إحدى غزواته لبلاد بين النهرين عدّ هذا الحدث حرياً بالتسجيل في حولياته . ولنذكر ثلاثة أحداث تاريخية كان لها آثار بالغة في تطور الغذاء في الشرق الأوسط :

أولها : حروب إسكندر المقدوني التي عرفت العالم القديم منتجات آسيا عن طريق المؤرخين الذين اصطحبوه ، ومن هذه المنتجات قصب السكر الذي سموه « العشب التي تنتج العسل دون معاونة النحل » .

ثانيها : انتشار الإسلام الذي جمع في دين واحد وحضارة موحدة العالم المعروف قاطبة ، فأضاف إلى قوائم الأكل فواكه وأطعمة كالأرز والسكر والقهوة والبرتقال والمشمش . . إلخ .

ثالثها : هو اكتشاف أمريكا الذي أدخل أمثال الأذرة والبطاطس والطماطم والديكة الرومية .

الندرة المستجدة : وهي الندرة الناتجة : إما عن تغيرات في المناخ أو عن المبالغة في الاستهلاك ؛ كما حدث في المناطق التي اضطرت سلطاتها إلى تحديد الصيد واحتجاز مساحات كبيرة « جنات » تسمح لتلك الحيوانات بالتكاثر في سلام منعاً لانقراضها . وقد ورد في نصوص أثينيوس الإغريق^(١٠) :

« قال فيلوخورس : إنه قد حدث أن عدد البقر قل فصدر أمرٌ يحرم هذا

الحيوان للسباح بازدياد عدده » (٩ : ٣٧٥ : C) .

ومن هذا جذب المكسيك قبل كولومبس بسبب زراعته دون دراسة ، وتحول مناطق واسعة وسط أمريكا إلى صحراء بعد إزالة غاباتها ، وتحول شمال أفريقيا إلى رمال بعد الجفاف الذى طرأ عليها .

ومن الغريب أن الندرة قد تنتج ليس عن افتقار ، ولكن عن ثراء مستحدث : فن أمثلة الندرة المستحدثة التى تدعو إلى التعجب ما عرف أخيراً عن مواجهة اليابان احتمال حدوث أزمة غذائية (الأهرام ، ٦ / ١ / ١٩٧٩ ص ٥) ، واليابان اليوم ثالثة قوة صناعية فى العالم ، وصاحبة عملة من أقوى العملات المتداولة ، ويزيد إنتاجها الصناعى على مجموع الإنتاج الصناعى لكل دول السوق الأوربية المشتركة !

هذا وقد غيرت الثورة التكنولوجية اليابانية الكثير من تقاليدها وملاحظها الاقتصادية . فقد أصبح اليابانيون شعباً يعيش إلى حد كبير على الزلايات الحيوانية بدلا من النشويات : فأخذ استهلاك الأرز - وهو الطعام الأساسى التقليدى - فى التناقص ، وزاد الدخل الفردى بنحو اثنى عشر ضعفاً بين عامى ١٩٤٥ و ١٩٦٠ ، وزاد التعداد من ٨٢ مليوناً عام ١٩٤٥ إلى نحو من ١١٢ مليوناً عام ١٩٧٥ ، فزاد استهلاك الأطعمة الغالية التى لا يتجون أغلبها .

ومع تغير العادات الغذائية طولبت الزراعة التى كانت تكاد تحقق الاكتفاء الذاتى بالتغير والتجديد ، ولكن الصناعة اليابانية ألهمت المزيد من الأراضى المزروعة ؛ كما راحت تشغل ملايين الفلاحين حتى لم يعد يعيش فى الريف سوى ١٢٪ من السكان ، نصفهم فقط لا يعملون بغير الزراعة والأعمال المرتبطة بها ، و ٨٥٪ منهم من الشيوخ والنساء والأطفال .

لم تتنبه الحكومات المتعاقبة إلى الأزمة المتوقعة إلا عام ١٩٧٢ حين بدأت أزمة الغذاء العالمية ، فكتشفت أن اليابان تنتج ٧٢٪ فقط من حاجاتها الغذائية

الأساسية ، و ٣٦٪ فقط من الأغذية الزلالية و ٥٤٪ من مجموعة السعرات الحرارية التي يحتاج إليها الشعب و ٤٪ من القمح و ١١٪ من الشعير و ٤٪ من فول الصويا .

علاوة على أنها ظلت الدولة الأولى في العالم في صيد الأسماك ، فإن معظم هذه الكمية تصطاد من المياه الإقليمية لدول أخرى : إلا أن دول العالم تتجه إلى مد مياهها الإقليمية إلى مسافة ٢٠٠ ميل بحري . وقد أضاف إلى هذه التهديدات ارتفاع الأسعار في قفزار رهية وازدياد الطلب العالمي على الأغذية . وهكذا وضعت هذه البلاد العتية في مواجهة الإحساس بأن أمنها الغذائي مهدد حتى في وقت السلم وحتى مع ثروتها التي تسمح لها باستيراد احتياجاتها ، بل - إلى حد ما - بسبب ثرائها الجديد .

تطور طرق الطهو : ويمكن التمثيل له بالتطور الذي طرأ على كيفية أكل الحبوب : فقد كانت تؤكل - أول الأمر - فجة وخضراء ، ثم بعد اختراع النار وبعد ابتكار الآلية القظرية طبخت في أنواع من العصيدة ، وأخيراً بعد قيام حضارة المدن طُجّت وغرِبت وحولت إلى خبز غير محمر ، ثم أصيقت لها الخماثر . ه - محاكاة الأنماط السائدة (الموضة) : ومن أمثلتها وأمثلة المحاكاة العمياء ما أصاب من تطورات الخبز الأسمر المجعول من دقيق يحوى نسبة مرتفعة من الردة فقد كان يعد قلياً مضى خبزاً رخيصاً لا يصلح إلا لغير القادرين ، وتفاخر الأثرياء ببياض خبزهم . ثم مع تقدم معرفتنا للفيتمينات التي في قشرة الحنطة ولتأثير الردة على الأمعاء - اعتبر الخبز الأسمر خبزاً مثالياً ، واتهم الخبز الأبيض بإحداث تسوس الأسنان ، والإمساك ، ولين العظام ، إلخ .

ومن الأمثلة الماثورة لآثار (الموضة) أن القواقع وأنواع المحار ظلت مهمة محترقة في أوروبا قرونًا طويلة ، وأصبحت الآن أقصر الأطعمة وأثمنها .

مناهج البحث في الأنماط الغذائية :

لقد طرق الباحثون في المجالات السابق ذكرها مناهج مختلفة نذكر منها :
المنهج البيئي الذي يبحث عن السببية التي تربط بين كل من البيئة والصحة والطعام ، وقد جنح الآخذون بهذا المنهج إلى أن الأنماط الغذائية إنما تحددها عوامل بيئية ، وهذا الرأي ليس بجديد ، وأول من سجله كان أبقراط في القرن الخامس ق. م. وأكبر أبطاله في قرننا الحالي هما هتجتون (١١، ١٢) وسميل (١٣، ١٤).
ويتفرع عنه علم التبوؤ الذي يعنى بالضغوط المتبادلة بين الإنسان ومحيطه ، والذي يحاول معرفة أسرار التوازن بينهما ، ولندكر مثلاً لهذه الدراسات : نفوذ شبكة المواصلات داخل مجتمع محدد الرقعة على التركيب الاجتماعي للقبيلة ، وتأثير قائمة الطعام المتوفر على ابتكار الوسائل الرامية إلى الإكثار من الأطعمة الحيوانية أو الاقتصاد في استهلاكها ، وقد تكون تلك الوسائل طقسية أو دينية .

المنهج الإقليمي : وهو - على نقيض المنهج البيئي الذي يقصر بحثه على المناطق الصغيرة - يميل إلى الاعتقاد بأن إنتاج الغذاء واختياره يتبعان تيارات عالمية واسعة .

علم التاريخ الثقافي : هو الذي يستمد المعلومات عن طريق دراسة الآثار واللغات والتاريخ والتقاليد المنقولة شفويًا ، ويشمل هذا العلم النظر في تأثير المعتقدات الدينية (١٥، ١٦) أو - كما فعل سيمونز (١٧) - في الحقائق التاريخية ؛ بحثاً عن أصول التحريمات الغذائية .

وقد جمع بعض الباحثين بين هذا المنهج والمنهج البيئي ، وأسفرت دراساتهم عن معلومات مفيدة في شأن علاقة الثقافة والبيئة بظواهر مختلفة كأكل المواد الأرضية (الجيوفاجيا) ، وكتطور الغذاء مع تطور الزراعة وسياسات الاستيراد ،

وكتاريخ ورود الأذرة (الذرة الشامية) إلى العالم القديم : فقد زعم^(١٨) أن هذا النبات وصل إلى أفريقيا قبل كولومبس ، على عكس الرأي الشائع وهو أنه جلبه كولومبس من أمريكا في القرن السادس عشر ، وانتشر بسرعة من إسبانيا إلى إيطاليا وتركيا ومصر ، وتسبب في ظهور مرض البلاجرا في هذه البلاد .

المذهب الانتفاعي : Functionalism القائل : إن العادات الغذائية نشأت بقصد إشباع حاجات اجتماعية ، وإن الغذاء والأكل يرمزان إلى علاقات إنسانية ؛ لأنها يثبتان عمليات إنتاج الطعام ومعالجته وتبادلله ، ويقويان أواصر المجتمع .

والنظرية مبنية على العقيدة بأن البحث عن الطعام مرتبط باستعماله لأغراض حضرية أكثر من ارتباطه بأغراض التغذية ؛ فالأكل ليس خبزاً ولحماً وزاداً فحسب ، إن نواحيه غير الغذائية قد تفوق أحياناً قيمته الغذائية . وقد يؤدي دوراً هاماً - (كفنجال) القهوة - في تسهيل العلاقات الإنسانية ، فالحاجة إليه (يومية) ويحضر ويؤكل جماعة ، وكل سماء حدث اجتماعي يوثق أواصر شديدة ، وقد يبلغ مجرد الجلوس إلى مائدة واحدة رسالة على شكل أوقع من تبليغها شفويّاً أو كتابياً . وبالإضافة فإن الأكل والشرب أسهل ملذات الحياة معالجة في المناسبات العامة ، وأثبت وأرخص طرائق التمتع بالحياة . وإذا كان الاشتراك في الأكل يخلق زمالة قوية كان منطقياً أيضاً إقامة المآدب والولائم في شكل متكلف لتحقيق التبادل الاجتماعي .

ويؤكد هذا المذهب الانتفاعي أن سبب فشل بعض البرامج الرامية إلى الإصلاح الغذائي يرجع إلى عدم أخذها في الاعتبار دور الأكل من نواحيه غير الغذائية . وقد أدى تطبيق هذه الآراء إلى تفسير نفور بعض الشعوب من أغذية معينة ، والوصول إلى منطق تقاليد غذائية تبدو - أول وهلة - مضیاعة .

ومن أغرب هذه التقاليد تهالك بعض قبائل الهنود الحمر في « كفاحات » سلمية ، مؤداها تحدى القبائل بعضها البعض في تبادل الهدايا للمباهاة برفعة مكانتهم وسعة ثرواتهم ، ولإرهاق مدخرات منافسيهم ، ومن ثم وجوب تخزين جزء كبير من محصولاتهم للحيلة خوفاً من هذه التحديات ، وقد أدى هذا إلى مجاعات على حين كانت المخازن مكمّطة بالغذاء^(١٩) !

المنهج الحسابي : الذي يعتمد على قياسات متعددة الأبعاد لتحديد أنسب الغذاء لظروف اجتماعية معينة وأكثرها قبولاً وأرفعها في القيمة الغذائية وأقلها في التكاليف .

الأسلوب الإكلينيكي : المبني على معرفة الإنتاج المحلي وقيمه الغذائية واستخدام الفرد له . هذا إلى أن غذاء الشعوب العائرة قد لا يكون ناقصاً . ولنضرب مثالا لذلك : إن قبيلة الأوتومي بالمكسيك تحصل على الكالسيوم من الحجارة المستخدمة في طحن الأذرة وعلى الفيتامينات من تخمير الصبار^(٢٠) . إلخ وإن كميات كبيرة من الفيتامينات والأحماض الأمينية الأساسية تتكون عند اختار الكشك ومشروب البوظة ، وتضيف إلى الغذاء صفات لا يحسبها مجرد وزنه^(٢١) .

البَابُ الثَّانِي

المَحْرَمَاتُ فِي مِصْرَ الْقَدِيمَةِ

إذا عرضنا الآن إلى المحرمات عبرنا العتبة الفاصلة بين المعقول وغير المعقول . ودخلنا عالم الأساطير ، وإن كان البعض اليوم يفسر التحريم بمنطق القرن العشرين وبحصيلته العلمية . والحظر في مصر القديمة لم يتناول إلا أنواعاً معدودة من الأطعمة ، واقتصر على مناطق محدودة ، أو مواسم دينية أو حقبة تاريخية قصيرة . كما أنه - على الأرجح - لم تمثل له إلا الطبقات العليا وفئة الكهنة ، وهم ذوو المصلحة في الحفاظ على طقوس الدين الرسمي وعبادة الآلهة الذين يتمتعون إليها . أما الشعب - وبصفة خاصة الشعب المصري - فلدأبه المعروف على الاحتجاج والمساولة ولعدم مبالاته باعتبارات الطبقات العليا ، أو لعدم قدرته على اختيار طعامه - فن المرجح أنه لم يأخذ - عامة - بهذه الأحكام . وأهم المحرمات التي ذكرت هي المحرمات الحيوانية ، وقد لعبت أسطورة أوزيريس وإيزيس دوراً رئيسياً في تحديدها .

قدس الحيوان أو نجسه في مصر القديمة :

خضعت حياة المصري في عهد الفراعنة إلى مقتضيات دين دار حول أسطورة
إنما تعبر - على حسب ما أفنى أهل العلم - تعبيراً روائياً جذاباً عن أحداث تاريخية
طواها الزمن ونسيت ، اللهم إلا حين كان الشعب يردد فصول هذه الملحمة
الآخذة :

روت هذه الأسطورة أن (أوزيريس) ملك مصر العادل بعد أن ابتكر الزراعة
وعلم رعاياه فنونها - غادر بلاده ليجول في أنحاء البسيطة حاملاً رسالته للبشر
أستاذاً ومعلماً ، وكان أخوه (ست) يحسده على ملكه ، فدبر له مكيدة ،
ليتخلص منه ويرث عرشه : دعاه لدى عودته إلى مأدبة سخية ، وكان قد أمر
بصنع تابوت فاخر على شكل أخيه ومقاسه ؛ ليتحف به - على حد قوله - من
يوافقه حجماً وشكلاً ، فأدخل فيه المدعوين واحداً واحداً ليختبرهم ، وما إن
أدخل أخاه حتى أحكم إغلاق الصندوق وألقى به في البحر ! فحزنت (إيزيس)
أرمل (أوزيريس) على زوجها حزناً عظيماً ، وما فتئت تبحث عنه حتى وجدته ،
بعد مغامرات طويلة ، في بيلوس (مدينة جبيل بلبنان) غير أن أمرها وصل إلى
(ست) ، فبحث عن التابوت حتى كشف عنه ، وقطع جسد الشهيد إرباً إرباً
وبعثر أشلاءه في أقاليم الوادي . حشاً عضو الذكر وألقى به في أليم ، فابتلعه
السماك . وعادت (إيزيس) تجوس خلال الديار لتجمع أشلاءه ، فوجدتها كلها
ما عدا ذلك العضو الذي ابتلعه السمك . وعندما ترعرع (حور) ابنها من
(أوزيريس) اختصم إلى القضاء الإلهي بهليوبولس (عين شمس) وغيرها ؛
ليسترد عرشه المغصوب ، ثم جرت بينه وبين (ست) ورهطه ، حروب ووقائع
رددتها الأساطير ، وانتهت بانتصار (حور) على عمه .

ولهذه الملحمة ذيول وفصول ممتعة سنذكر منها بعض ما يتعلق بموضوعنا :
لقد ورد في بردية (نو) (٢٢) أن الإله (رع) قال لـ (حور) ذات يوم : دعني
أنظر إلى عينك ، ثم قال : انظر إلى هذا الخنزير الأسود ، فما إن وجه (حور)
نظره إليه حتى أصيبت عينه ، وقد كان للخنزير شكلاً اتخذته (ست) ليضرب عين
(حور) فقال (رع) للآلهة : إن الخنزير رجس لـ (حور) ، ولكن الفوز قدّر
(لحور) وإن كان الخنزير رجساً له .

وروى بلوتارخ وهو الذي سرد أكثر التفاصيل عن هذه الأحداث : (٢٣) أن
القصة التي يرويها المصريون في خلال الظرف الوحيد الذي يذبحون فيه خنزيراً
ويأكلون منه عندما يكون القمر بديراً - هي كيف أن تيفون (وهو اسم ست عند
الإغريق) ، وهو يطارد خنزيراً على ضوء بدر القمر - وجد الصندوق الخشبي
الذي أودع جثمان أوزيريس ومزقه وبعثر أشلاءه ؛ كما ورد أن ست ورهطه ، بعد
أن لاحقهم حور ألقى بهم في النهر في شكل حمير وخنازير وأفراس البحر ، وأن هذا
هو السبب في أنها تعد من الكائنات المسمية إلى ست ، وتقال من المقت والنفور
مايتاله هذا الإله من لدن أتباع أوزيريس .

ويذهب المؤرخون إلى أن هذه الأسطورة إنما هي نقل شاعري للحروب
التاريخية بين شعب جنوبي مصر وإلهه (أوزيريس) ، وبين شعب شمالي مصر وإلهه
(ست) ، وهي الحروب التي انتهت بانتصار الجنوب وسيطرته على سائر القطر ، ومن
ثم أدت إلى سيادة كهان أوزيريس ، اللهم إلا في بقع محدودة كمدينة تانيس
(وهي صا الحجر) حيث ظلت عبادته قائمة . تردد صدى هذه الأسطورة في
أرجاء جميع العالم المعروف ، ورُئي فيها رموزاً بالغة المعاني ، فصورت في الخيال
الجماعي انتصار الحضارة والزراعة على الفوضى والجذب ، واختفاء الثمار في
الشتاء ، ثم بعثها في الربيع ، وظهرت أساطير مماثلة في غير مصر : إما نقلاً عن

مصر ، وإما لتشابه التفكير الإنساني ومخيلته .

فعند شعوب الشرق روى أن آدون ، وهو بعينه من سمّاه الإغريق (أدونيس)
يمثل الربيع ، وكان يصور في شكل فتى جميل من أبناء الملوك : روى أن أفروديت
(وقيل إشتار) إلهة الحب هامت بحبه منذ ولادته ، فسلمته إلى (برسفون) إلهة
غور الأرض لتربيته فأحبته (برسفون) ، وتنازعت الإلهتان إلى أن أنصفها
(زيوس) ، فحكم بمنحه نصف السنة لكل منهما بالتناوب ، غير أن (أفروديت)
احتفظت به زمناً أطول من نصيبها ، فاغتاضت (برسفون) وأشعلت الغيرة في قلب
الإله (آريس) زوج (أفروديت) فتكر (آريس) في شكل خنزير ، وتربص به
حتى لاقاه ذات يوم في الصيد في جبال لبنان ، فهاجمه وأسال دمه . فتحول الدم
إلى زهرة الشقار الحمراء التي تغطي سفح جبال بيلوس (وهي جبل بلبنان) في
الربيع ، ولون النهر الجاري في هذه المنطقة ، والذي سمّي فيما بعد أدونيس ، على
اسم البطل فلم يخرج (أدونيس) عن طبيعة (أوزيريس) الذي صارعه الشرير
(ست) ، ورمزه الخنزير .

وفي محيط الأساطير التي مثلت نشأة الزراعة ، روى أن الإله (هادس) إله
الجحيم وباطن الأرض هام بحب (برسفون) ابنة (ديمتر) إلهة الزراعة والأمومة ،
فاختطفها إلى مملكته في الأعماق المظلمة ، وما برحت (ديمتر) تبحث عنها حتى
لاقت تربتوليموس ابن الملك الذي ساعدها على استرداد ابنتها ، فوهبت له فن
الزراعة . ثم بادر (تربتوليموس) بالجولان في أنحاء العالم ليث هذا العلم ، كما فعل
(أوزيريس) من قبل ، فرمزت هذه الرواية - ومثلها مثل رواية أوزيريس - إلى
اختفاء الحضرة في الشتاء (اختفاء برسفون في أعماق الأرض) ثم إلى ظهورها في
الربيع . وهذه الرواية لا ينقصها التلميح إلى الخنزير ؛ فقد كان (أوبوليوس)
(Eubuleus) أخو (تربتوليموس) يرعى الخنازير في إلوزير

(Eleusis) وهى مدينة (ديمتر) عندما انفجرت الأرض ، قابلت الخنازير فى الفجوة التى انفتحت ؛ كما أن الخنزير كان يشترك فى الطقوس الألوزية السرية^(١) ، وصكت النقود بصورها فى تلك المدينة ، واعتاد أتباع (ديمتر) غرس شئ من لحم الخنزير فى الأرض مع الثمار رجاء الحصول على حصاد غزير^(٢٤).

ولنعد إلى مصر : فقد كان عدد الحيوانات المحرمة فيها كبيراً ، أما أن تحريم البعض منها بات محصوراً فى مناطق ضيقة فإنما سببه أن حظ كل حيوان من الحصانة أو من النحر والوقوع ضحية للقصابين إنما هو حظ الإله الذى يرمز إليه من مدى السيادة وانتشار العبادة ، وقد قال هيردوت فى هذا الصدد^(٢٥) :

« . . ولكن المصريين يقدسون كل الحيوانات التى فى بلادهم ، وإذا أردت أن أتكلم عن الأسباب التى من أجلها قدست الحيوانات - استطردت فى حديثى إلى الشئون الدينية التى أتجنب بوجه خاص الخوض فيها بالتفصيل . . وإذا قتل امرؤ أحدها عمداً كان جزاؤه الموت ، أما إذا قتله بغير قصد فيدفع الغرامة التى يقررها الكهنة . فأما عقوبة الموت فلا مفر منها لمن يقتل « أبا منجل » أو « باشعا » سواء ارتكب القتل عمداً أو بدون عمد (٢ : ٦٥) .

وقال هيردوت أيضاً : « ويمتنع الذين يملكون معبداً لزيوس الطبيعى (آمون) ، وكل الذين فى ولاية طيبة - كلهم يمتنعون عن تضحية الأغنام ويضحون بالماعز ؛ (لأن المصريين يعبدون على حد سواء الآلهة نفسها ما عدا (إيزيس) وأوزيريس وهذا الأخير - على حد قولهم - هو (ديونيسيس) إذ إن كلهم بغير استثناء يعبدون هذين الإلهين ، فأما الذين لديهم معبد لمنديس ، ثم أهل مقاطعة منديس -

(١) ديانة سرية شاعت من القرن السادس ق . م . إلى القرن الميلادى ، واتمى إليها كبار

فلاسفة هذا العصر ، ولم يبح بأسرارها أحد منهم .

فلا يضحون بالماعر بل بالضأن .

ويقول أهل طيبة وأمثالهم ممن يضحون بالأغنام : إن هذه السنة فرضت عليهم لهذا السبب : أراد « هيراكليس » أن يرى (زيوس) بأى حال ، ولكن هذا لم يرغب فى أن يراه (هيراكليس) ، وفى نهاية الأمر - لما استمر الأخير فى إلحاحه - فكر « زيوس » فيما يلى :

سلخ كبشاً وبعد أن قطع رأسه وضعه على وجهه ، ثم لبس الفرو ، وأظهر نفسه لهيراكليس بهذه الكيفية . لذلك يصنع المصريون تمثال (زيوس) وله وجه كبش وقد نقل الآمونيون ذلك عن المصريين . والآمونيون هاجروا من مصر والحبشة . ويتكلمون لغة وسطاً بين لغتى الشعبين ، ويبدون أن الاسم نفسه الذى اتخذته الآمونيون علماً عليهم يشق من ذلك ، لأن (زيوس) عند المصريين اسمه (آمون) ، ولذلك لا يضحى أهل طيبة بالكباش ، ولكنهم يقدسونها . ومع ذلك فى يوم من أيام السنة ، يوم الاحتفال بعيد (زيوس) - يذبحون كبشاً واحداً ويسلخونه وينظون بجلده تمثال زيوس ، ثم يحضرون بالقرب منه تمثالا آخر لهيراكليس . . ثم يدفونه فى قبر مقدس » (٢ : ٤٢) .

إن هذا النص الطويل يتطلب بعض التعليق ، وقد اقتبسناه من إيضاحات الدكتور أحمد بدوى ؛ فإن الماعز لم يكن له بين حيوان مصر المقدس قيمة ، وكان من قبيل (ست) ورهطه ، وإنما كان المصريون يجعلونه عند الضرورة الملحة بديلاً عن الضأن ، وكانت التضحية به كرهاً وزهداً فيه ، ولكن المصريين كانوا يقدسون الكباش دون التيوس منذ أقدم العصور التاريخية ؛ لأنها جاءتهم وافدة مع النيل من قلب أفريقيا فربطوا بينها وبين النيل ، وهو لديهم مصدر الخصب والحياة ، وخالوه حارساً على منابع النيل التقليدية ، وزادوا على ذلك فخالوه بارثاً للبشر يصورهم من صلصال كال فخار ، وكان الكبش أيضاً من حيوان (آمون) فهم صوروا هذا



(شكل ١) كاهن طبيب يرافق عملية النحر ويبدى إرشاداته . الدولة القديمة .سقارة

المعبود في هيئة بشر له رأس كبش ، هذا وأكبر الظن أن الحيوان المقدس في منديس كان كبشاً وإن كان الإغريق جعلوه تيساً : ففي العصور المتأخرة استبدل أهل منديس الضأن بالماعز ، كما فعل أهل طيبة حيث جاء في جبانها ذكر الماعز بوصفه الروح المقدس لآمون .

البقر

لم يرد عن تحريم البقر وما إليه في مصر القديمة إلا التزر اليسير ، وإنما ورد شيء من هذا في كتابات الإغريق من بعد القرن السادس ق . م ، وقد خُص هذا التحريم أحياناً ببعض أجزاء الحيوان أياً كان نوعه ، وخُص البعض الآخر بالحيوان بأكمله إذا بدت عليه بعض السمات أحياناً أخرى وتزخر المقابر برسوم تمثل النحر تحت رقابة طبيب كهني وإرشاداته (شكل ١)

أجزاء الحيوان : قال « أبو التاريخ » هيردوت عن الضحايا المقدمة للأرباب : « وبعد ذبحها يقطعون رأسها ويسلخون جسدتها ، ثم يمحطون على رأسها وافر اللعنات ! وإذا كانت لهم سوق ويقم عندهم تجار يونانيون فإنهم يحملون الرأس إلى هناك ويبيعونه ، أما الذين ليس بينهم يونانيون فإنهم يلقون به في النهر . أما عن اللعنات التي يتلونها على رعوس الضحايا فهذا مدلولها :

« إن كان هناك خطب سيحل بالمضحين أنفسهم أو بمصر كلها فليترل على هذا الرأس . . » ووفقاً لهذه السنة لا يذوق أحد من المصريين مطلقاً رأس أى كائن حي (٢ : ٣٩)

ومن البين أن هذا النص يشير إلى أن الرأس كان يتحمل الخطايا أو ذنب ناجر الضحية ، كما أنه يدل بوضوح على أن سنة خَصَّت أول أمرها - القرابين الدينية -

غُمَّت فيما بعد حتى شملت أنواع الحيوان المأكولة كافة .
أما أسلوب التخلص من الأجزاء النجسة ، فيماثل الأسلوب الذى فرضته
التوراة : لا تأكلوا جثة ، تعطوها الغريب الذى فى أبوابك ، فإكلها أو بيعها
لأجنبي ؛ لأنك شعب قدس للرب إلهك . لا تطبخ جدياً بلبنه » (تثنية ١٤ :
٢١) .

ومع ذلك فإن موائد القربان على جدران المقابر لم تخل من رءوس الذبائح من
البقر أو الطير ، وقد ذهب المؤرخون إلى أحد تفسيرين لهذا التناقض : إما أن الرأس
فى هذه الرسوم يمثل حيواناً بأكمله ، كقولنا « مائة رأس غنم » ، وإما أن رأس
الضحية كان كفارة (٢٦) .

الحيوان بأكمله : تشمل هذه الفئة كل حيوان يحمل على جسمه سيماء
معينة ، ومنها العجول الحمراء التى ذكرها ديودور الصقل (١ : ٨٨ : ٤ - ٥)
وقال : إنها تضحى انتقاماً من ست وكيداً له ؛ لأن اللون الأحمر هو لونه . ولهذا
التمييز أيضاً ما يماثله فى التوراة حيث كانت الأبقار الحمراء تتخذ « ذبائح
خطية » . . . « قل هذه فريضة الشريعة التى أمر بها الرب قائلاً : كلم بنى إسرائيل أن
يأخذوا إليك بقرة حمراء صحيحة لاعيب فيها لم يعمل عليها نير فتعطونها لإلغازار
الكاهن ، فتخرج إلى خارج المحلة وتذبح قدامه ويأخذ إلغازار الكاهن من دمها
بإصبعه وينضح من دمها . . ونحرق أمام عينيه ويكون الكاهن نجساً إلى المساء . .
إيا ذبيحة خطية (عدد : ١٩ : ٢ - ١٩) .

وكان التيقن من طهارة الحيوان يجرى فى دقة متناهية (شكل ٢) : « فإذا
رأى الكاهن العبرانى شعرة سوداء واحدة فى جسد الثور عدّه نجساً . وقد أكد
بلوتارخ (٢٧) إخضاع المصريين ضحاياهم لهذا الشرط ؛ إذ قال : « إن المصريين -
لاعتقادهم أن تيفون كان أحمر البشرة - يخصصون للتضحية من أنعامهم النقية

ذات اللون الأحمر . . . ويعتقدون أن تقديم حيوان ذى شعرة سوداء أو بيضاء واحدة خطأ جسم . . . » . . .

ثم كان الكاهن يسحب لسان الضحية ليرى : هل كان نقياً من علامات خاصة ستحدث عنها في فصل آخر^(١) وينظر كذلك في شعر الذيل (ليرى) أن نبتة طبيعي . فإذا كان الثور طاهراً من كل الوجوه وضعت عليه علامة . . . أما من يضحي بثور غير موسوم بهذه الكيفية فالعقوبة على ذلك الموت « (هيردوت ٢ : ٣٨) .

ومن هذه الفئة أيضاً كل ما اتسم بسماة العجول المؤلهة وهي عجول (آيس) و (منيفيس) و (بوخييس) ، بالإضافة إلى عجول كثيرة قدست محلياً ولم تصل إلى منزلة الآلهة . وكان لكل عجل من هذه العجول ميزات ، كلون الفرو وخلو اللسان من بعض العلامات وما إلى هذا من صفات خارجية . ويلاحظ أن هذه السماة لم تكن من دلائل المرض ، وقد يكون أثراً من آثار معاشرة اليهود للمصريين في وطنهم - أنهم عند رحيلهم إلى سيناء صنعوا عجلاً من الذهب وعبدوه (الخروج ٣ : ٣ - ٤)

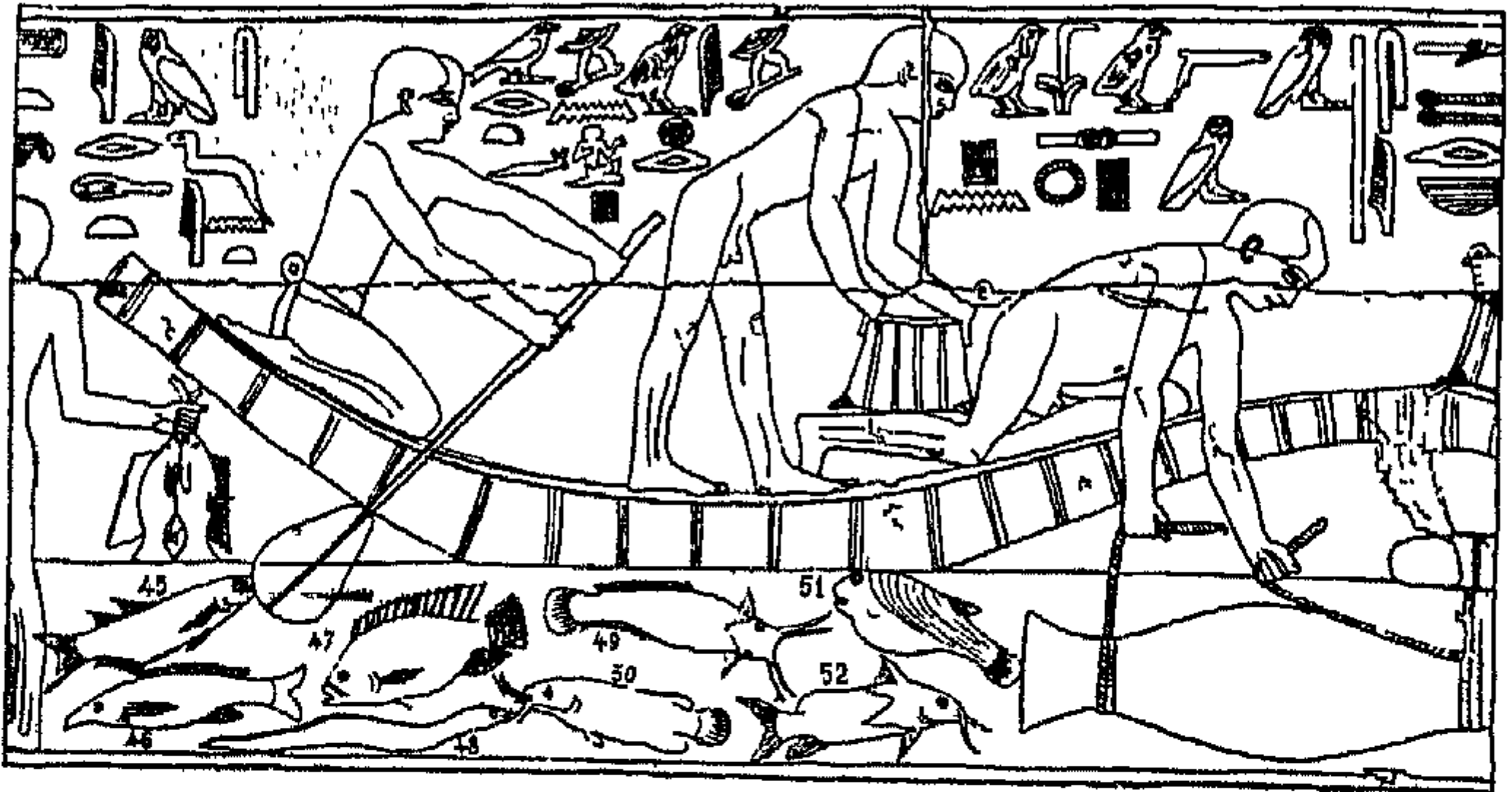
أله المصريون عجل آيس ، واعتقدوا أن أمه تلده ولادة بتولية بفعل نار من السماء (وقيل من القمر أيضاً) ؛ كما زعموا أيضاً أن (حور) ولد بفعل نار أو برق أنخصب أمه إيزيس^(٢٨) .

ولم يكن تقديس المصريين للعجول بالأمر الغريب ؛ فقد كانوا لإدراكهم أهمية فيض النيل في إخصاب أرضهم يقدسون النهر ويعبدونه فحل أرضهم ،

(١) تحدث عنها هيردوت في الجزء الثالث من كتابه (٣ - ٨) . وهي خاصة بالعجل المقدس آيس ، ومن المصادفات الطريفة أن تفحص اللسان يحرق الآن لمعرفة إصابة الحيوان بمرض السستركوز .



(شكل ٢) في وسط هذه الصورة الطيب الكاتب (نحت) ممسكاً قلماً يعد الأبقار
وربما يختار أصلحها . بنى حسن . الدولة المتوسطة



(شكل ٣) صيد الأسماك . وقد رسمت الأسماك في دقة سمحت بمعرفة أنواعها المختلفة . منها
البورى (رقم ٤٥) والبلطى (رقم ٤٧) والثعبان (رقم ٤٨) والشال (رقم ٥٢) وغيرها .
سقارة . الدولة القديمة .

ويمثلونه في هيئة آدمي له رأس فحل ، ويسمون فيضه « هبة الفحل » ، كما لقبوا الفحل بـ « خالق نفسه » لقوته المخصصة ، ووصفوا فرعون بـ « الفحل القوى » ، كما كان العرب يقولون : « فلان كبش قومه » (٢٩) .

وربط المؤرخون أيضاً بين آيس و (أوزيريس) ، لعلاقة الثور بالزراعة ، ولعقيدتهم بأن الزراعة من مبتكرات (أوزيريس) ، وسجل ديودور الصقلي هذا التفسير حيث قال : « إن الثيران المقدسة - وإني أعني هنا عجل آيس ومنيفيس - تكرم مثل الآلهة ، على حسب ما أمر أوزيريس ؛ لأن صيت الذين كشفوا عن ثمار الأرض - انتقل إلى الأجيال اللاحقة وإلى الأبد بجهود هذه الحيوانات (١ ، ٨ ، ٤) ، وتجاوزوا هذا إلى حد القول بأن روح (أوزيريس) تقمصت - بعد وفاته - ثوراً ، وأنه واصل بعد ذلك التقمص من ثور إلى ابنه وأن (إيزيس) أودعت أشلاء (أوزيريس) - بعد أن صرعه (ست) - صندوقاً من الخشب مصنوعاً على شكل ثور (ديودور ١ : ٨ : ٤ - ٥) وروى بلوتارخ أن الكهان أكدوا له بأن (أوزيريس) هو (آيس) ، وأن ديونيزيوس - (أوزيريس) كان أول من استورد الثيران من الهند إلى مصر ، وكان عددها اثنين ، واسم أحدهما (آيس) (٣٠) .

أما عجل (منيفيس) الذي تركزت عبادته في عين شمس فقد جمع بينه وبين الإله (رع - أتوم) من جهة ، وبينه وبين عبادة (أوزيريس) من جهة أخرى (٣١) ، وذهب البعض إلى أنه أبو عجل (آيس) ، وقدس للشمس في حين أن (آيس) قدس للقمر ، وقد وردت قصة فحواها أن الملك (بوخورس) أراد ذات يوم إذلال المصريين ، فأرسل بقرأً وحشياً ضد (منيفيس) ليقتل عليه ، غير أن رجل البقر زلت فخر صريعاً على شجرة لبخ ، وانكسر قرنه ، فهاجمه (منيفيس) عندئذ وجرحه ، وزاد كره المصريين لبوخورس من جراء هذا

وثالث الفحول المؤله كان عجل (بونخيس) الذى عدّ نجسماً للإله (منت) ، وكان مقدساً للشمس : وعبادته فى أرمنت - حيث وجدت مقابره .
البقرة : قال هيردوت : ويضحى المصريون كلهم بالثيران والعجول الطاهرة .
ولا يباح لهم أن ينحروا الأبقار فهى مقدسة لايزيس . وتمثال إيزيس فى الواقع على شكل امرأة وله قرنان : كما يصور اليونانيون (إيو) . والمصريون جميعاً - بغير استثناء - يخصصون الأبقار من بين الماشية كلها بأكبر تعظيم ، ولهذا السبب لا يقبل مصرى أو مصرية يونانياً على الشفاه ، ولا يستعمل سكين يونانى أو سفافيه أو قدره ، ولا يذوق لحم ثور طاهر إذا قطع بسكين يونانية (٢ : ٤١) ، وهذا النص يتنى أن منبع التحريم خشية العدوى : كما أنه يشبه رواية الوليمة التى أولمها يوسف لإخوته وللمصريين :

« . . . فقدموا له وحده (الطعام) ، ولهم وحدهم (إخوته) ، وللمصريين الآكلين عنده وحدهم ؛ لأن المصريين لا يقدرّون أن يأكلوا طعاماً مع العبرانيين ، لأنه رجس عند المصريين » (سفر التكوين ٤٣ : ٣٢) .

وقال هيردوت أيضاً - وهو يتحدث عن واحة سيوة ، ويؤكد أنها جزء من مصر - إن إجابة وحى آمون لتؤكد أن مصر عظيمة الامتداد : كما أوضحت هذه الإجابة . . .

حدث أن أهل مدينتى « ماريا وآيس »^(١) الذين يسكنون أجزاءها التى تتأخم ليبيا كانوا يعتبرون أنفسهم لبيين لا مصريين . (وذلك) لما أثقلتهم الشعائر الدينية بما لا طاقة لهم به ، ورغبوا فى أن يأكلوا لحم البقر ، وأرسلوا إلى آمون

(١) ماريا هى حالياً : مريوط ، وآيس قيل : إنها على مسيرة خمسة أيام من واحة سيوة فى الصحراء الغربية .

مدعين أن ليس هناك شيء يجمع بينهم وبين المصريين ؛ لأنهم يسكنون خارج الدلتا ، وأن ليست بينهم (وبين المصريين) صلة في اللغة ، وأنهم شاءوا أن يحل لهم أكل كل طعام (٢ : ١٨)

وأكد (بورفيرى) هذا الرأى فى القرن الثالث الميلادى ؛ إذ قال : « إن المصريين والفينيقيين ليفضلون أكل لحم الآدميين على أكل لحم البقر » (٢ : ١١) .

ويبدو تسلل الأساطير من مصر إلى اليونان واضحاً إذا ما قارنا بين ما يخص منها البقر ، وبين رواية (إيو) الإغريقية . كانت (إيو) ابنة أول ملوك (أرجوس) شابة جميلة هام الإله (زيوس) بحبها ، فحملت بلمسة منه ، فحققت عليها زوجته (هيرا) وخشى عليها (زيوس) من حسدها ، فحوّلها إلى بقرة ، وهربت (إيو) إلى مصر حيث أعاد إليها (زيوس) شكلها آدمى ، فتزوجت ملك مصر ، وأنجبت (إيافوس) الذى حملته من (زيوس) ، ومعنى هذا الاسم : وليد اللمسة . وأضاف الإغريق أن (إيا فوس) هذا هو عجل (آيس) . ثم إن الإغريق رسموا (إيو) فى شكل شابة على هامتها قرنا بقرة ، وهى الصورة التى رسمها المصريون لإيزيس - حتحور .

هذه هى الأدلة والنصوص التى تؤكد تحريم أكل بعض فئات البقر أو بعض أجزائها . ومع ذلك ، فهناك نصوص كثيرة تشير إلى السماح بنحر البقر على موائد قرابين الآلهة ، إننا إزاء التناقض بين أقوال المؤرخين من جهة ، وبين هذه النصوص وما نراه مرسوماً على جدران المقابر والمعابد من جهة أخرى - يحق لنا أن نتساءل بما أن تحريم أكل الرأس وإناث البقر وحاملى بعض السمات المعينة لم يذكر إلا فى مؤلفات مؤرخى العهود المتأخرة فهل لنا أن نستتج أن هذه كانت شائعة منذ عهد الأسر الأولى وإنما كتم أمرها لسرية الشعائر الدينية ؟ هل خلط المؤرخون بين

محرمات اليهود ومحرمات المصريين ؟ هل استجبت هذه التحريمات في العهود المتأخرة ؟ وفي هذه الحال ما الأحداث الداخلية أو التأثيرات الخارجية التي طرأت على مصر فأدخلت هذه البدع ؟ ثم هل كان التحريم مقصوراً على ما يقدم للآلهة ؟ وهل كان بعض المصريين أو كلهم يتجنبون فعلاً لحم الرأس في كل ظروف حياتهم ؟

وختاماً نعود فنقول : إن مميزات التحريم لم تكن من بينها واحدة تشير إلى مرض معدٍ أو إلى ضرر يلحق بآكل هذه اللحوم .

السّمك

روى بعض المؤرخين أن السمك كان يعدّ نجساً في مصر القديمة ، ولكننا نمار في أمر هذه الرواية حين نستمع أغنية رائجة وردت على لسان صبية خرجت من الماء وقبصها قد التصق بجسمها وهي تغرى حبیبها بسمكة تمسكها بيدها . كما أن حيرة ممثلة تتابنا إزاء ثروة الرسوم التي تمثل صيد السمك (شكل ٣) ، وحفظه ، وطهوه واستخراج البطارخ (شكل ٤) على جدران المقابر أو على النصوص التي تذكر ما كان يقدم منه للآلهة قرابين ، أو للجند جرايات ، وعلى نقوش المعابد ، كذلك النقش الذي أمر (أمنحتب) بنحته على معبده الجتري بطيبة على صورة إله السمك والدواجن^(٣٣) إننا إذا اعتمدنا على تلك الرسوم استطعنا الجزم بأن الشعب المصري كان ينال منها قسطاً وافراً .

غير أن المؤرخين القدامى ذكروا بعض استثناءات خاصة بالعاملين الرئيسيين اللذين حددا شكل حياة المصريين عامة ، ومأكلهم خاصة ، وهما : الأول التراع الشبيه بالتاريخي الذي نشب بين أتباع (حور) الجنوبيين وبين أنصار (ست)



(شكل ٤) السماكون يشقون السمك لتجفيفه في الشمس ، ويتزعون منه البطارخ وهو مرسوم متتراً وسط الأسماك على شكل أسطوانات مستديرة الأطراف .

الشمالين ، وهو الذى أورث تحريمات توازى ما خص الخنزير منها ، والآخر دخول شعوب من الغرب ومن الجنوب أملت عقائدها على المناطق التى احتلتها .

السمك وعلاقته بأسطورة أوزيرس :

لقد أوضح بلوتارخ^(٣٤) رأيه في سبب تحريم بعض الأسماك في مصر القديمة ؛ إذ قال : « إن الجزء الوحيد من أشلاء جثمان (أوزيرس) الذى لم تعثر عليه (إيزيس) هو عضو الذكر ، وهذا لأنه ألقى به في النهر حيث التهمه اللبدوتس (البنى *lepidotus,?barbus bynni*) والفاغرس (كلب البحر *Phagrus,? hydrocyon Forskalii*) والأكسيرانكس (أبو بوز

Oxyrhynchus Soles) . وهذه هي الأسماك التي حرص المصريون على الامتناع عنها :

أما أبو بوير فإنه كان يعبد في مدينة (أكسيرنخس) وهي الينسا ، وكان يعد من مقدسات (ست) لاشترائه في الهام عضو (أوزيريس) ، ونتج عن ذلك أن تابعي (ست) اجتنبوه عن احترام وتكريم وتابعي (أوزيريس) عن كره وتفور . وقد وصف بلوتارخ عنف المشاعر نحو هذه السمكة حين روى أن أهل (أكسيرنخس) للانتقام من أهل بلدة (كينوبولس = بلدة الكلب) الذين اعتادوا أكل السمكة المقدسة لهم - قتلوا كلباً ذات يوم وأكلوه ، فنشبت من جراء ذلك حرب فائكة بينها .

وقد سجل آيليان (١٠ : ٤٦) عادات استوحاها صيادو أسماك هذه المنطقة من العقائد نفسها ، وهي تفحص شباكهم بعد سحبها من الماء للتيقن من خلوها من هذه الأسماك ، وتفضيلهم سحب شباك فارغة على أكبر صيدة إذا حوت إحداها ، وعدم أكل ما يصاد بالصناتير خوفاً من أن تكون صنارة منها خدشت إحدى هذه الأسماك في الماء .

ولم تولد هذه الروايات في مخيلات روائها ؛ إذا إنه وجد نص يمين كان يطلب التوقيع عليه إلى صيادي المنطقة ، يقسمون بموجه : إنهم لم يصطادوا ألبته سمكتي اللبدوتس أو الأكسيرنكس (٣٥) .

ومع ذلك فقد رُسم صيد هذه السمكة مع أسماك أخرى على جدران كل مقابر الدولة القديمة . وقد يكون لهذا التناقض أسباب مختلفة : فإما أن رواية العداء لهذا السمك كانت ابتكاراً متأخراً أو إضافة إلى الأسطورة القديمة ، وإما أن يكون لهذه الرسوم قيمة محلية محدودة فحسب ، وإما أنه لم تكن أية علاقة بين تمثيل هذه السمكة وأكلها .

والفاغوس : قدس أهـ أسوان فى الحقب المتأخرة ، ويستنبط من أقوال مؤرخى الإغريق انقصاص الشعور نحوه : فقد قال آيليان (١٩ : ١٠) : إن هذه السمكة كانت تسبق فىضان النيل وتبشر به ، فى حين أن بلوتارخ قال كما أسلفنا : إنها إحدى الأسماك التى تغذت بـعضو (أوزيريس) وإن المصريين يتجنبونها . أسماك أخرى مقدسة : وقد آلهت بعض المدن أنواعاً أخرى من السمك دون أن يعثر على أى دليل على تحريمها .

وأخيراً لنذكر الشعائر الدينية التى كانت تقام كل سنة ابتهاجاً بانتهاء مدة ترمـل إيزيس فى مدينة إدفو حيث نشبت - تبعاً للرواية - المعركة الفاصلة بين (حور) و (ست) ، وكانت الطقوس تقضى بتقطيع آلاف من الأسماك ، ثم التروح إلى الحقول المجاورة لسحقها تحت الأقدام !

النفور من السمك نتيجة للاحتلال الأجنبى :

عمت الفوضى البلاد بعد انتهاء عصر المملكة القديمة فى غضون حقبة يطلق عليها المؤرخون « المرحلة الانتقالية الأولى » وأنهكت غزوات القبائل الليبية فى خلالها فرى الدلتا ، واحتلت بعضها ، وقد وصفت (تنبؤات نفرهـو) بؤس حال البلاد نتيجة لهذه الغزوات ، وذكرت ضمن ما ذكرت « تخريب البرك المتألقة بالسمك والطيور » وعلى العكس ، ازدرت نصوص أخرى السمك والصيادين ، وإلى القارئ بعضها :

« إن الصياد أسوأ حالا من رائد أية مهنة أخرى » (٣٦) .

وإليك نص آخر « تأمل أن اسمى ممقوت أكثر من صيد السمك ، أكثر من

رائحة الصيادين ومن نتن الشواطئ بعد أن انتهوا من الصيد » (٣٧) .

كما أن نصوصاً أخرى قالت - تكرها للسمك : إن الجشث يلقى بها فى النهر

حيث يتغذى منها (٣٨).

وبعد الغزوات الليبية بزهاء ١٥٠٠ سنة فتح مصر شعباً من الجنوب بقيادة (يعانخي) كان ينجس السمك ويعد أكله كفراً ، يشهد بذلك خطاب وجه إليه « إن هؤلاء الملوك والأمراء من الشمال (أى المصريين) الذين حضروا ليشهدوا روعة جلالتك لم يسمح لهم بدخول دار الملك ؛ لأنهم نجسون ويأكلون السمك ، أما الملك (نملوت) فقد سُمح له بالدخول لأنه طاهر ولم يأكل السمك ألبتة (٣٩) .

وقد كان هيردوت عندما زار مصر نحواً من ثلثمائة سنة بعد فتح يعانخي من أوائل الإغريق الذين سجلوا تجنب كهان مصر للسمك ، قال : « إن الطعام المقدس يطهى لهم ويحضر لكل منهم كل يوم لحم البقر والإوز بكثرة . . . ونبيذ العنب كذلك ، ولا يسمح لهم بأكل السمك » (٢ : ٣٧)

ومن الجائز أن يكون تحريم السمك - وبصورة خاصة بين الكهان - بدعة مستحدثة مردّها في هذا العصر إلى نفوذ يعانخي الفاتح ؛ كما أنه من المحتمل أن تكون هذه البدعة أضافت ثقلها إلى رواسب الغقائد الأوزيرية وتبلورت في التحريم الذى سجله هيردوت .

ومن الأمور التى قد تكون ذات مغزى أن واحدة من هذه التحريمات لم تتعرض للأسماك السامة أو للأسماك الحاملة للديدان كالهتروفيس الذى ينقله البورى ، أو البوثرىوكفالس الذى يسبب الأنيميا الحبيثة . . !

مخلفات تحريم السمك :

لم يبق من هذه التحريمات شىء حالياً سوى تحريم التوراة لما ليست له زعانف ولا خرشف ، كما سترى فيما بعد .

غير أن خرافة شاعت شرقاً وغرباً حتى فى أمريكا ، وهى عدم جواز الجمع

صحيحاً بين السمك ومتجات اللبن في وجبة واحدة ، وهي التي تبلورت في المثل
المصرى الشائع « سمك ولبن وتمر هندی » التي تطلق على ما يدنو من الخبل أو ينافي
العقل والمنطق .

ويرى البعض أن فكرة عدم تجانس السمك واللبن إنما هي انعكاس لتناقض
حضارتين مختلفتين : حضارة قاطن الشواطئ الذي يعرف السمك ويقبل عليه ،
وحضارة الرعاة وبدو الصحارى الذين يجهلون من السمك حتى شكله ويعتمدون
على الألبان واللحوم .

لا ندري : أين نشأت هذه العقيدة التي لا يبررها علم ولا خبرة ، فهي لم تكن
من عقائد المصريين كما نعرفها ، ولم ترد عند الإغريق الذين كانوا يتلذذون بأكل
السمك المطهو بالجين^(٤٠) وقد وردت في الطب النبوي^(٤١) وقد تكون نشأتها في
الهند على حسب قول ابن سينا : « وقد قال أصحاب التجارب من أهل الهند
وغيرهم : إنه لا ينبغي أن يؤكل لبن مع الحموضات ولا لبن مع السمك فإنها
يورثان أمراضاً مزمنة منها الجذام »^(٤٢) .

خرافات خاصة باستعمال السمك في العلاج :

واقترحت الخرافات الخاصة بالسمك مجال العلاج : فقد ذكرت بردية إبرز
(رقم ٤٠٥) علاج ضعف النظر بصفراء السمك من نوع (أبدو) . وربما تكون
العلة في هذا هي العقيدة بأن هذه السمكة المعينة كانت ترشد زورق الإله (رع)
في ظلمات العالم الخفي ، وذكر كذلك علاج سحابة العين بصفراء السلحفاة
(رقم ٣٤٧) وفي مقابل هذه الوصفة نجد رواية الملاك روفائيل الذي أرشد طوبيا
إلى علاج عين والده المصابة بالسحابة بدهنها بصفراء سمكة اصطادها (طوبيا
١١ : ٦ - ١٤) .

ومما يشير أيضاً إلى علاقة هذه القصة بمصر أنها استطردت ، وأضافت أن طوييا
بخر زوجته بكبد السمكة فطرد منها عفريتاً فرّ هارباً إلى مصر ! وسفر طوييا يشك
البعض في أصالته ، والأرجح أنه صنف - على الأكثر - في القرن الثالث
ق . م : أى في عصر كانت فيه تقاليد مصر القديمة حية .

ولتنظر الآن إلى وصفتين من (القانون) فحواهما استعمال جند سمك معروف
بسيفيانوس لإزالة البياض من عيون المواشى^(٤٣) وصفراء الدب والغراب والحجل
والكركى والضبع والماعز لإزالة ظلمة العين^(٤٤) .

ثم لننظر أيضاً إلى هذه النبذة من القانون^{٤٥} : « الرعاد الحى إذا قرب من
رأس المصدوع أخدره عن الحس بالصداع » هل يجوز وضعها وضع المقارنة بعلاج
الصداع النصفي بدهك ناحية الرأس المصابة برأس سمكة مقلية (إبرز رقم ٢٥٠)
أم هل كان ابن سينا يقصد الهزة الكهربائية على غرار علاج الحالات النفسية الحديث
بالصدمة الكهربائية ؟ وفي مقابل هذا نوه جالينوس إلى ملاحظة تثير الدهشة : هي
أن الذين يلمسون السمك الرعاد ينعدم حسهم ، وقد يصل بهم الأمر إلى السبات
والغيوبة^(٤٥) .

الختير

تردد تعليل تحريم الختير ، وهو تحريم شاع في أكثر من بلد منذ فجر التاريخ .
يُدراك الإنسان علاقة الإصابة بالتركيبنا بأكل لحمه ، وإننا نعرف بصعوبة قبول
هذا التعليل : ذلك أن من الصعب التصديق بأن الشعوب البدائية التى أحاطت
البحث بالإجلال والرغبة ، ونهت عن العبث بها أو عن تشريحها - وصلت إلى
هذه المعرفة التى لم يصل إليها الطب إلا منذ مائة سنة ، ونقدم للقارئ بعض
العناصر التى بنينا عليها شكوكنا !

١ - إن الأديان والتقاليد لم تتعرض قط لهذا العديد من تلك الحيوانات الأخرى التي تنقل أمراضاً ، وإن كانت العلاقة بينها أوضح من علاقة الخنزير بالتركي ، ونذكر منها درن المواشى ، وإصابة السمك بالهتروفس أو الديوثريوكفالس .

٢ - ثم إنها لم تتعرض للحوم الحيوانات السامة بطبيعتها مثل بعض الأسماك ، ولا لأمر عرفها القدامى كالتسمم من أكل السمّان الذي حدث للعبرانيين في سيناء (عدد ١١ : ٣٢ : ٣٣) في شكل جماعى ، وذكرت حالات منه في فرنسا واليونان وغيرها ، وعزى إلى السمّان أنه يجب أكل بذور الخربق ولا يتأذى منه هذا في حين أن الآثار التي تبقى من هذا السمّ في لحمه قد تؤدي بحياة آكلية^(٤٦) ، ومن العرب ذكر ابن سينا وابن ميمون تعرض آكل السمّان للتسمم وإن أنكر ابن سينا علاقته بالخربق ؛ إذ قال : « أكل لحمه يخاف منه السدد والتشنج ، لا لأنه يأكل الخربق فقط ، بل لأن في جوهرة هذه القوة ، وإذا ظن أن اغتذاه بالخربق فهو لمشكلة المزاج (القانون ، كتاب في الأدوية المفردة ، حرف السين) .

٣ - وقد كاد النقاش أن ينحصر حول الخنزير ، فما بال المؤرخين يهملون عشرات المحرمات لدى الشعوب المختلفة : كالبقر في الهند والجمال والأرانب ، والقريدس (الروبيان أو الجمبرى) عند اليهود ، إلخ .

٤ - وقد خلت الأديان من أيّ تحريم للنباتات السامة التي تفتك بآكلها فتكاً أسرع وأمضى من فتك أيّ لحم موبوء اللهم إلا نباتات قليلة لا يمت تحريمها إلى الصحة بصفة ، وهذا ما ستناوله في باب لاحق .

ولذا يجدر بنا البحث عن أسباب التحريم عامة ، ومن ثم عن أسباب تحريم الخنزير بصورة خاصة في أركان أخرى من أركان الفكر الإنساني مستعينين بتاريخ هذا التحريم ويتطوره على مرّ القرون :

الختزير في مصر في العهد السابق لعهد الأسر (قبل حوالي ٣٠٠٠ ق.م) :

في الوجه البحري : وجدت بقايا الخنازير بقرارة في مواقع في حلوان والفيوم ترجع إلى عهد وسيط بين العصر الحجري القديم والعصر الحجري المتوسط^(٤٧ ، ٤٨) وبما أن احتمال تدجين هذا الحيوان في هذا العهد القديم أمر مشكوك فيه - يرجح أن تكون هذه العظام من بقايا أنواع برية . وفي مرندا بني سلامة^(٤٩) (٥٠٠٠ ق . م ، دفعت غزارة العظام التي وجدها المتقبن إلى اعتبار أكل الخنزير إحدى الصفات المميزة لحضارة هذا العهد . واستمر شيوع تربية الخنازير وأكل لحمها في سائر الدلتا (العمرى ، المعادى) من الألفية الخامسة حتى عصر توحيد نصفي القطر الشمالي والجنوبي : أي حتى حوالي سنة ٣٢٠٠ ق . م .

أما في الصعيد : فقد كشف عن بعض بقايا الخنزير في أرمنت والبداري وأبيدوس ، غير أن الاختلاف الصارخ بين كثرتها في الشمال وضآلتها في الجنوب يشير إلى تركيز تربية هذا الحيوان وأكله في الشمال .

الخنزير في مصر بعد التوحيد :

تدل عمليات التنقيب على انخفاض كبير في استهلاك هذا الحيوان طراً بعد أن سيطر الجنوبيون على الشماليين ومن التعليقات التي فسرت بها هذه الظاهرة اقتباس الشمال عادات الجنوب التي إنما عكست عقائده وأساطيره فإذا قبلنا قصة الصراع بين (أوزيريس) وابنه (حور) وبين (ست) ، على أنها رواية مقنعة للحروب التي نشبت بين نصفي الوادي وانتهت بانتصار أهل الجنوب أتباع (أوزيريس) وجدنا في اختلاف النظرتين إلى الخنزير ما يلقى ضوءاً على أسباب انحطاطه إلى منزلة

دينية حطيطة ، وإنهاء سيطرته على موائد الشمال .

أما في عصر الدولة الوسطى (٢٢٠٠ - ١٥٨٠ ق . م) فالنصوص خالية من أية إشارة إلى التحريم ، ولا تعود دلائل النفور منه إلا في عهد الأسرة التاسعة عشرة : أى في عصر الدولة الحديثة ؛ فقد وردت في قبور (حور محب) و (سيني الأول) و (رمسيس السادس) كتابات ونقوش تعكس عقائد أوزيرية ، وتهكم على (ست) والخنازير ، كرم يبين (أوزيريس) جالساً أمام زورق حيث يرى الإله (تحوت) ، إله العلم والمعرفة يضرب خنزيراً (شكل ٥) وقباله نص معاد لـ (ست) ولهذا الحيوان .

ومن الشواهد الأخرى ما جاء في بردية (نو) خاصاً بالقرايين التى على المتوفى تقديمها : « ويقدم المتوفى ثيراناً وطيوراً ذوات ريش ويخوراً وكعكاً وجعة وأعشاباً ، وعليك أن ترسم هذا ملوناً على قرميدة جديدة مصنوعة من طين لم يطأه خنزير أو أى حيوان آخر »^(٥٠) .

والحجة المتخذة من صمت النصوص تعدّ أقل البراهين قوة ، غير أنها إذا أضيفت إلى غيرها في الميزان زادت من ثقلها : فقد وردت في بردية هارس^(٥١) قائمة بما قدمه رمسيس الثالث (١١٩٨ - ١١٦٦ ق م) إلى الآلهة تكاد تذكر كل منتجات مصر والأراضي التابعة لها ولكنها خالية من ذكر الخنزير .

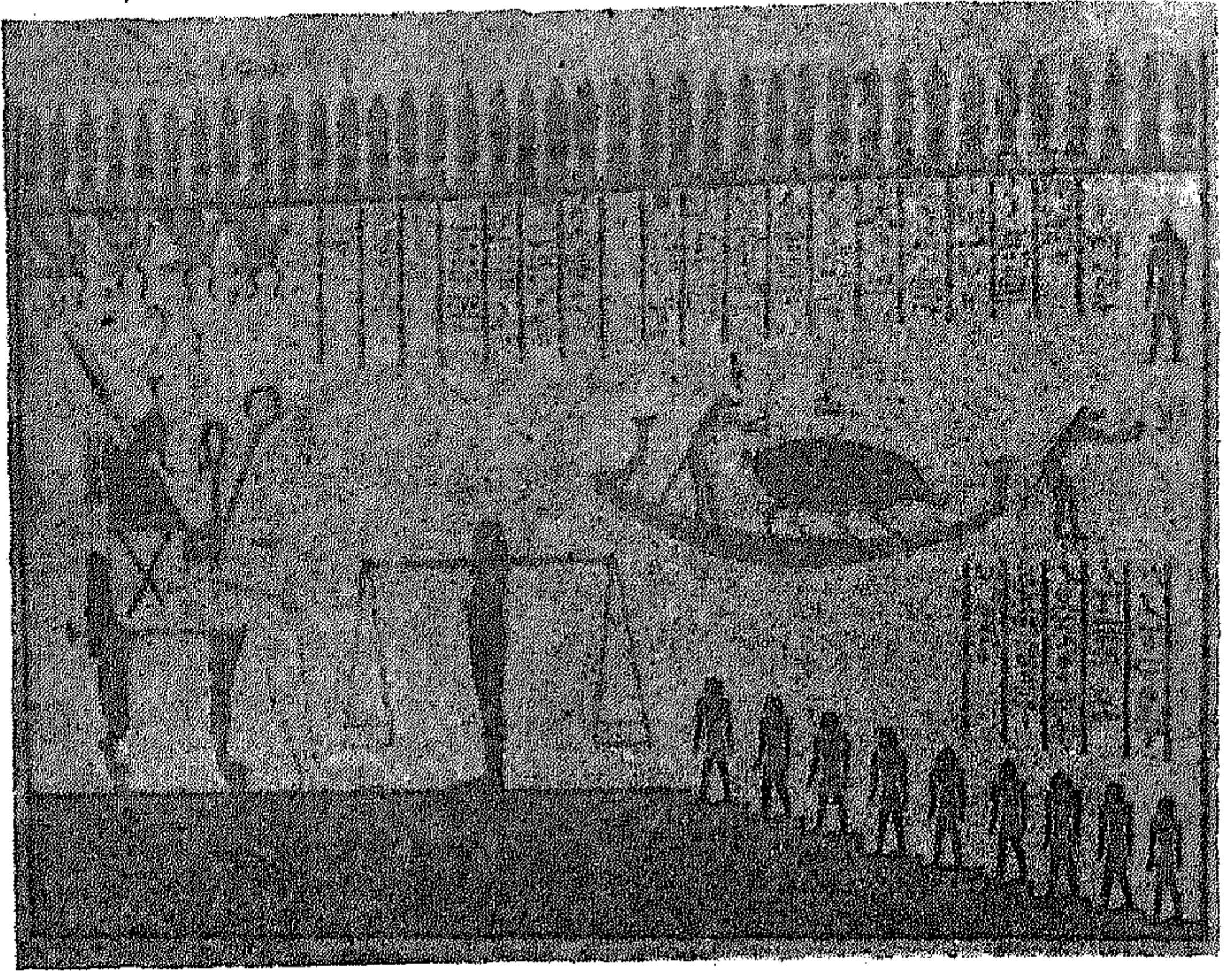
تحريم الخنزير في العهد المتأخر والعهد التالى لعهد الأسر :

عاصر هيردوت الاحتلال الفارسي الأول لمصر (الأسرة ٢٧ ، من ٥٢٢ -

٤٠٤ ق . م) وجمع من الكهان ومن مخبرين آخرين في خلال زيارته حصيلة من

العقائد والمعلومات الخاصة بالخنزير ، وإلى القارئ بعض ما رواه :

« والمصريون يعتبرون الخنزير نجساً ، لذلك إذا مسّ مصرى خنزيراً في أثناء



(شكل ٥) لوحة في مقبرة بطيبة تمثل الإله (نحوت) في شكل قرد

ينهاك ضرباً على خنزير وهو يمثل الإله (ست). الدولة القديمة

مروره به ذهب في الحال وألقى بنفسه في النهر دون أن يخجل ملبسه ؛ كما أن رعاة الخنازير - ولو أنهم مصريون بمولدهم - لا يدخلون - دون سائر المصريين - أى معبد من جميع معابد مصر ، ولا يرضى مخلوق أن يزوج أحد هؤلاء الرعاة ابنته ، ولا أن يتزوج منهم ، ولكنهم يتزاوجون فيما بينهم ، والمصريون لا يضحون بالخنازير لسائر الآلهة حاشا « سيليني » و « ديونسييس » وحدهما ينحرونها ضحية لها في الوقت الذى يكون فيه القمر بدرا . وبعد نحرها يأكلون من لحمها . أما لماذا ينفرون مشمئزئين من الخنازير في بقية الأعياد ويدبحونها في العيد ؟ فلذلك قصة يرددها المصريون ، ولكنى أرى - برغم علمى بها - أن سردها غير مناسب . وهكذا

تكون تضحية الخنازير لسيليني : عند نحر الضحية توضع نهاية الذيل والطحال والغشاء المهبلى بعضهما مع بعض ، ثم تلف معاً مع كل ما هو حول بطن الحيوان من دهن ، ثم تحرق قربانا ، ويؤكل باقي اللحم في ليلة البدر الذى تقدم فيه الضحية ، ولا يذاق مطلقاً في سائر الأيام . والفقراء منهم لضالة موردتهم يشكلون من العجين خنازير ويخبزونها ، ثم يقدمونها قرباناً (٢ : ٤٧) .

« وفي ليلة العيد ينحرق كل فرد أمام بابه خنوثاً لديونيسيس ثم يتركه إلى الراعى الذى باعه إياه . . . » (٢ : ٤٨)

ويعلق الدكتور أحمد بدوى^(٥٢) على هذا النص فيقول : إنه جاء في تقويم الأعياد من الدولة القديمة أن المصريين كانوا ينحرون من الضحايا عتراً أو خنزيراً ، وذلك في الاحتفال بعيد « سكريس » وهو اليوم الذى يزعمون أن « سكريس - أوزيريس » قد دفن فيه ، ويضيف أن هيردوت لم يخطئ حين ذكر أن الضحية كانت تحرق في اليوم الخامس عشر من شهر (بشنس) ، ثم يعزو عدم تعرض هيردوت للروايات الدينية إلى عهد أخذه هيردوت على نفسه ، وأكدته في مواضع عدة بعدم التحدث عن المقدسات والشعائر إلا بمقدار .

ويؤكد آيليان^(٣٢) هذه الرواية بعد هيردوت بستمائة سنة : « إن المصريين يعتقدون أن الخنزير رجس للشمس والقمر ، ولذا فإنهم عند احتفالهم بعيد القمر ، ينحرون خنزيراً مرة كل سنة ، ولكنهم لا ينحرون هذا الحيوان لهذين الإلهين أو لأى إله آخر في المواسم الأخرى » (١٠ : ١٦) .

وأضاف بلوتارخ أن المصريين ينفرون من الخنزير ، لأنه يتراوج عندما ينمحق القمر^(٢٣) وما هذا إلا انعكاس للعقيدة بأن أمحاق القمر إنما هو من فعل خنزير يقضم القمر (وهو عين الإله حور) . وهذا كان نذيراً بتغلب قوى الفساد على قوى الخير والبناء .

ومن خلال هذه الأساطير ، بالإضافة إلى الروايتين اللتين ذكرناهما في صدد قداسة الحيوان أو نجاسته ، وهما الخاصتان بإصابة عين حور بلهب من عين ست ، وبعثور ست على صندوق أوزيريس في أثناء ملاحقته لختير ، نرجح أن المؤرخين القدامى نسبوا مقت المصريين للختير لأسباب دينية بحتة . والوحيد الذى ذكر صلة الختير بمرض هو آيليان^(٣٢) عن لسان مانيثو (القرن الثالث ق . م) قال : وعلمت من مانيثو ، وهو رجل وصل إلى أعلى مراتب المعرفة ، يقول : إن أى شخص يذوق لبن الختير يصاب بالجذام (١٠ : ١٦) .

وقد ألبست الأساطير اليونانية العلاقة المزعومة بين الختير والجذام ثوباً شاعرياً إذ روت أن ملك (توثرانيا) بقر ختيراً فى خلال صيد فصاح الختير فى وجهه : إنه جدير بالرحمة ؛ لأنه حاضن الإلهة أرتيميس ، فلم يستجب الملك لطلبه وقتله ، فعاقبه أرتيميس وأنزلت به الجذام^(٣٣) ! وقد ظل الكتاب يتناقلون العلاقة بين الختير والجذام حتى القرن التاسع عشر^(٣٤) .

مظاهر النفور عند قدماء المصريين :

لم ينحت المصريون التصويرات الرائعة التى تزين مقابرهم لدوافع فنية بحتة ، وإنما كان الباعث على ذلك الإنتاج العقيدة بأن مجرد رسم صورة أو التلطف بكلمة أو كتابتها - تخلق مدلولها . ومن بقايا المعابد القليلة التى تزدرى الجنازير بعض (لوحات) فى معبد أدفو تصور حور وهو يسدد ضربة رمح إلى ست وقد رسم فى هيئة ختير أحياناً وفى هيئة فرس البحر أحياناً أخرى . وأدفو هى - على حسب الروايات التقليدية - المنطقة التى وقعت فيها المعارك الفاصلة بين الإلهين . . . وهناك نحت آخر فى معبد (مندولس) بكلاشة - يسجل قراراً من محافظ المنطقة ينهى عن إدخال الجنازير فى حصن معبد ولاية تلميس^(٣٥) .

دلائل الإقبال على الخنزير :

غير أن هناك شواهد أخرى تناقض النهى الذى سبقت الإشارة إليه ، بل وتشير إلى الشغف بهذا النوع من اللحم : فقد وجد بالإضافة إلى بقايا العظام التى سبق ذكرها - صلاية من أول عهد الأسر صنعت على شكل خنزير ، ومثل هذه الصلايات كان يستخدم لنثر مساحيق الزينة ، أو لأغراض طقسية ، ومهما يكن من أمرها فلا يعقل أن تطلق سيدات المجتمع الأنبيات وجوههن بشيء لمس صورة حيوان يشمئز منهُ (٥٦) أو أن يستعملن آلات طقسية فى شكل حيوان نجس فى أثناء إقامة الشعائر الدينية .

ونقرأ كذلك أن أحد نبلاء الأسرة الثالثة أهدى لنجله ، فيما أهدى له خدما وخنازير ، ونشاهد تماثيل صغيرة من الخزف تمثل خنازير فى حصن معبد (أيدوس) حيث دفن قلب أوزيريس على حسب القصص التى كان الكهنة يرددونها وحيث كانت جماهير الحجاج تفد لتبرك بزيارته (٥٧) وقد يبدو وجود هذه التماثيل فى مركز عبادة أوزيريس غريباً ، ولكننا لا نستغرب أن ترى هذه الخنازير هناك لتضحى لعدوها .

على أن نصوصاً عدة تلمح إلى أن خنزيرة أنجبت الإله (من) ، وقد تكون هذه النصوص استمدت وحياً من منطقة قريبة من (منف) ، كان يطلق عليها (مقاطعة الخنزيرة البيضاء) وفى مقبرة من مقابرها صورة الخنزير محدداً لفظياً لبعض الكلمات (٥٨) .

وأخيراً لنذكر من الدولة القديمة رسماً فى مقبرة (كاجنى) بسقارة (٢٤٢٣ ق . م) يمثل فلاحاً يغذى حيواناً قبيلاً : إنه خنزير ، وإن غابت مخالبه هذا التشخيص الأمر الذى أدى إلى القول بأنه حيوان مركب من رأس خنزير وجذعه ،

ومن أقدام كلب .

ومن المرحلة الانتقالية الأولى : (٢٢٠٠ - ٢٠٦٠ ق . م) بعد سقوط الدولة القديمة تمثل بعض مقطوعات الأدب المصرى اليأس مما لحق بالبلاد : « لم يبق بعد أعشاب أو ثمار للطيور ، ويسترع الأكل من أفواه الخنازير^(٥٩) ، كما جاء فى قصة (الفلاح القصيح)^(٦٠) ذكر الخنازير ، ضمن ما كان يمتلكه الفلاح من قمح وشعير وحمير » .

وفى عهد سنسرت الأول (١٩٧٠ - ١٩٣٦ ق . م الدولة المتوسطة) لقب أحد الأعيان « مراقب الخنازير » .

وفى نهاية الحقبة القلقة التى فصلت بين الدولتين ، المتوسطة والحديثة ، وصف (خاموزى) الاستقرار الذى عاد إلى مصر : « إن جزيرة الفيلة (الفاتنين) أضحت قوية ، وحقولنا تهرث ، وثيراتنا ترعى فى مراعى الدلتا ، والحنطة ترسل إلى خنازيرنا^(٦١) » .

ويزداد عدد النصوص والآثار التى تشهد بالإقبال على الختير فى قنن الدولة الحديثة : كذكر تربية قطائع وصل عدد بعضها إلى ١٥٠٠^(٦٢) ، وتسجيل قرابين من الخنازير فى عهد (ستي)^(٦٣) ورسم الخنازير ورعاتها فى المقابر . ومن التصويرات الطريفة صورة تمثل ختيراً يعاون الزارعين فى عملهم ، على النمط الذى أورده هيردوت : « عندما يفيض النهر عندهم من تلقاء نفسه ، ويروى الحقول ، ثم ينحسر (ثانية) يعد ربها - هنالك يلتقى كل منهم بالبذور فى حقله ، ويطلق فيها الخنازير ، وعندما تدوس هذه البذور وتغرسها يتظر بعدئذ يوم الحصاد ، وهنالك يدرس القمح بالخنازير ثم يحمل بعد ذلك فى الدار » (٢ : ١٤١) . وما من شك فى أن المصريين ما كانوا يستخدموا الخنازير فى زراعتهم

(١) يدل اسم ستي على نسبته للإله ست .

إذا كانوا يرون أية نجاسة .

ومن العجيب أن نشاهد عادة مماثلة في بعض مناطق ألمانيا ، حيث يؤكل الخنزير في يوم أربعاء الرماد (السابق لذكرى موت المسيح) ، ثم تحفظ عظامه حتى موسم الزرع ، وهناك تدفن مع الثمار . ومن الواضح ما في هذا من تشبيه بين غرس الثمار ثم إنباتها من جهة ، وبين موت المسيح ، ودفنه ، ثم قيامه من الأموات يوم الفصح ، من جهة أخرى .

وتردد صدى الروايات الرابطة بين الخنزير والزرع في اليونان ، حيث قص أن الإلهة (أرتميس) أرسلت خنزيراً برياً لتخريب مزارع ملك (كالدونيا) والفتك ببهائمها ، فاشترك أبسل الإغريق في مطاردته وقتله استجابة إلى طلب الملك ، وأن (آريس) تنكر في صورة خنزير ليقتل (أدوتيس) . وهي الرواية التي أسلفنا أن ذكرناها .

وقد كانت ذكرى وفاة أدونيس تحيا في منطقة (ميزيا) بالشرق الأدنى ، حيث كان أحد السكان يرتدى جلد خنزير بري وناوين من الذهب ، ويطارد ، ولا ينجو من الموت إلا إذا نجح في اللجوء إلى معبد أرتميس^(٦٣) . وهي مأساة تترجم ترجمة شاعرية ظاهرة اختفاء الزرع ستة أشهر من السنة وازدهاره في خلال الأشهر الستة الأخرى ، كما نجد فيها تفسيراً روائياً لتلون النهر بالطمى الذى يحمله فيضه كل ربيع .

وقد فسّر فريزر^(٦٤) تردد الربط بين الخنزير والزرع ، فقال : إن الخنزير البري يعتاد ارتياد مزارع القمح والاختباء فيها ، وعند الحصاد ، إذ تنكشف الأرض أمام الحاصدين ولا يبقى له معتقل - يخرج هائجاً للدفاع عن نفسه ، ويهاجم كل من يعترض طريقه في وحشية متناهية ، وهكذا يخال الزارعون أن روح القمح تتجسد في جسم خنزير للفرار .

وكان اصطلياد هذه الوحوش أحد مقتضيات الحياة اليومية بغية الحفاظ على حياة العباد ومزارعهم ومنازلهم ، ورغبة في حماية الحضارة من الخراب ، ومازال شيء من هذا شائعا في بعض البلاد : كمستنقعات العراق القريبة من البصرة ، حيث يقوم العرب بجملات منظمة بهذا الغرض^(٦٥) أولا يذكرنا هذا إله الدمار (ست) ورهط حيواناته الجائرة ؟

ولنعد إلى مصر ، ولنسأل : ماذا أصاب الخنزير من تقدير أو كره في عصر البطالة ؟

الجواب أن تناقض الشهادات يعكس ازدواج العادات والعقائد . قال سكستس إمبركس^(٦٦) : إن اليهود وكهنة المصريين يؤثرون الموت على أكل الخنزير . وأكد بلوتارخ^(٦٧) وآيليان (١٦ : ١٠) هذا الرأي ، في حين أن غيرهم لم يشاركهم فيه ، وأن الشواهد تشير إلى تمتع رعاة الخنازير باعتبار لم يقل عما ناله غيرهم من المصريين^(٦٨) ، وإلى تنظيم رعاية هذا الحيوان وتغذيته ، وكيفية تضحيته ، وتقديمه من خلال الولائم الدينية ، على حسب لوائح دقيقة^(٦٩) . أما الإغريق فإنهم لم يتحرجوا قط عن أكل لحمه ، قال أبو الطب أبقراط : إن لحم الخنزير أفضل اللحوم ، وإنه يجب اختيار ما لا يكون مفرط السمنة أو النحافة ، أو متقدما في السن وإنه يجب أخذه باردا دون جلده . ومع ذلك تجنب البعض أخذه ، لأن خنزيرا قتل إلههم ، كما أسلفنا في روايات أدونيس وعشيقته الغيورين .

هل نستطيع التوفيق بين هذه التناقضات ؟

بعد مرد ما سبق نرى أن من المستطاع حل بعض هذه التناقضات إذا راعينا كيفية نشأة العادات وانتشارها والظروف المتغيرة التي شاهدها العهود المختلفة .

أولاً : لا يجوز إطلاق ما نعرفه من تقاليد منطقة ما على البلاد بأسرها ، أو حتى على المناطق المجاورة لها : ذلك أن مصر قلما أخضعت فكرها لمذهب ديني موحد ، كما تبين من استمرار عبادة (ست) في تانسي وكوم امبو في الوقت الذي كانت عبادة أوزيريس مهيمنة فيه نفسه على الدولة ..

ثانياً : طبيعة المصريين كانت دائماً تميل إلى التعايش وإلى السماح ببقاء العبادات المحلية إلى جانب العبادة الرسمية ، ولذا فالكشف الذي يدل على استحسان الخنزير في منطقة بصفة عامة لا يدل على استحسانه في كل مكان .

ثالثاً : اعتاد المصريون - نتيجة لتسامحهم - مزج الآلهة وابتداع شخصيات إلهية مركبة ، كإله (سرايس) المركب من أوزيريس وأيس ، وغيره . ومن الأمثلة التي تعيننا ، تصوير (نوت) إله السماء التي كثيراً ما خلط بينها وبين إيزيس ، في شكل خنزيرة عملاقة .

رابعاً : كانت العقائد والتقاليد تتطور على مر الزمن بسبب فرض آلهة دخيلة عليها : إما نتيجة لفتح أجنبي ، أو لقيام سلطان جديد ، أو رغبة في مجاملة جيرانها .

خامساً : قد تشيع العقائد لدى فئة النبلاء والحكام ، ولكن هذا لا ينسحب بالضرورة على الطبقات الشعبية ، وذلك لاختلاف الأصل أو لاستطاعة الأثرياء تنويع مأكولاتهم ؛ كما أن الكهنة كانوا مرغمين على الخضوع لشروط النقاوة الدينية على حين أن غيرهم لا يبالي بها . ويشهد هذا الاختلاف كلما فرض الحظر بالقوة .

ونخلاصة القول أننا نجد في حلقة أوزيريس - حور - ست ، وما حام حولها من ذيول وزين ثانوية - أقدم مفتاح يحل لغز الخنزير ، فإن هذه الأسطورة سبقت بقرون قوانين موسى التي منسوبة إليها فيما بعد ، وهي تجيز تفسير استحسان الخنزير

عند شعب ، أو في قرية ، أو في خلال حقبة . واستقبحه عند شعب آخر ، أو في قرية مجاورة ، أو في خلال حقبة مختلفة ، على شكل منطقي صحيح ، وأسس تاريخية محققة .

الباب الثالث

التغذية واضطراباتها في مصر القديمة (١)

والآن بعد أن ناقشنا الديانة الأوزيرية وما فرضته على الأنماط الغذائية وعلى الحياة العامة - يجدر بنا النظر في الحالة الغذائية في مصر القديمة :

يقوم تحديد الحالة الغذائية من الناحية العلمية على قياس عناصر محددة تؤثر تأثيراً مباشراً أو غير مباشر في نفقات المعيشة ، وفي تيسير السلع ، ومن هذه العناصر الكثافة السكانية ، وسعة الرقعة الزراعية ، وإمكانات الري والصرف ، وفاعلية وسائل الزراعة والإنتاج ، وتوافر الموارد الحيوانية والصناعية ، ونشاط التجارة الخارجية .

يضيف الأطباء إلى هذه العوامل العامة - عاملاً آخر ، وهو ما قد يصيب العباد

(١) يمكن القارئ الاطلاع على صور كل الأشخاص والعاهات المذكورة في هذا الكتاب

في مؤلف الدكتور بول غليونجي والسيدة زينب الدواخلي^{٩٧}

من أمراض تعوق امتصاص الغذاء من الأمعاء ، فيعيش الإنسان جائعاً وسط اليسر ، وهذه الحالات كثيراً ما تنتج عن الإصابات الطفيلية التي ترتبط بالمناخ وبالعوامل الجغرافية عامة :

ففيما يتعلق بكثافة السكان في مصر يبدو في ضوء المعلومات الضئيلة وغير المحققة التي وصلتنا أن مصر لم تعان من اكتظاظ بالسكان في غضون الدولة القديمة ، أما في خلال الدولة الحديثة فإن مصر كانت آهلة بالناس ، وإن كان عدد هؤلاء لم يفق ما يستطيع وادى النيل تغذيته ، وقد قيل : إن عدد السكان في عصر (سايس) - أى في القرن السابع قبل الميلاد - كان عشرين مليوناً ، ولكن هذا التقدير غير يقين ؛ لأنه بنى على اعتبارات تنطبق على العصور الحديثة ، ولم يرتكز إلى أى سند واقعي .

وفيما يخص العهود القريبة منا فإننا نستطيع استقراء كتابات المؤرخين الإغريق وهي على جانب كبير من الصحة بسبب اعتياد الأباطرة وبصفة خاصة البطالمة إجراء إحصاءات دورية : قدر هيردوت في القرن السادس قبل الميلاد عدد المدن في مصر بعشرين ألفاً ، ولكنه تحفظ إذ أضاف أن تقديره مبني على أقاويل وصلت إليه ؛ وبعده بخمسة قرون روى ديودور الصقلي أن عدد المدن كان ثمانية عشر ألفاً قبل بطليموس سوتير ، وأنها وصلت في عهده إلى ثلاثين ألفاً^(٧٠) .

ولقد قدر بوتزر^(٧١) مساحة الرقعة المزروعة في مصر في أواخر العصر السابق للتاريخ بستة عشر ألف كيلومتر مربع ، وهي في رأيه مساحة تكفي تغذية عدد يتردد بين ١,٠٠٠,٠٠٠ ، ٢,٠٠٠,٠٠٠ مواطن ، ولكن هذه المساحة ظلت تتسع بفضل سياسة الحكام وتحسين وسائل الري والتحكم في فيضان النيل الذي - إذا صدق هيرودت - بدأ في عهد مينا ، أول فرعون في التاريخ ، ويشهد على هذا الاهتمام المبكر نقش على إناء يظهر فرعون (نعرمير) من الأسرة الأولى وهو يحرق هو نفسه

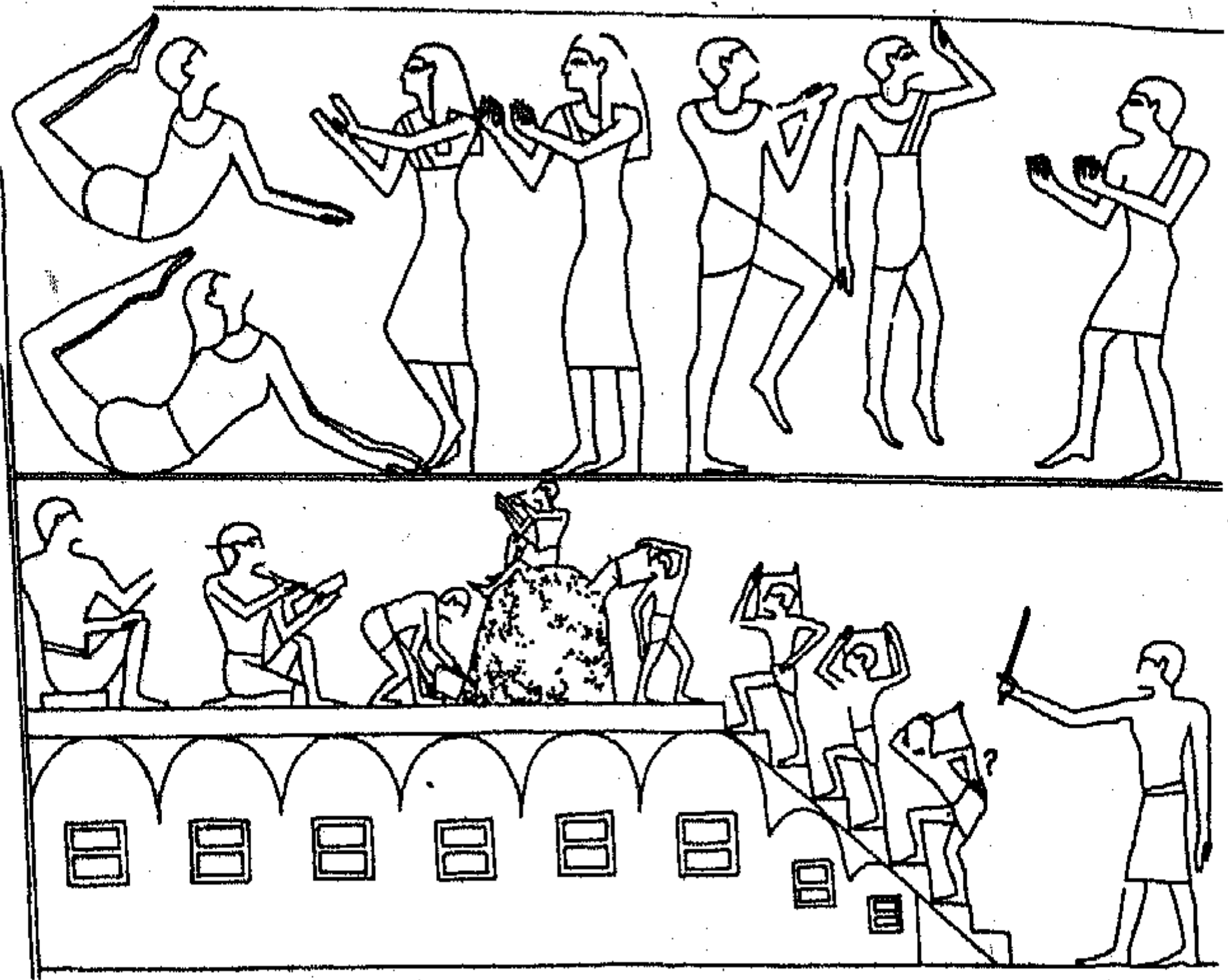
أرضاً ويحفر القنوات .

يأتى بعد المساحة المزروعة عامل آخر وهو خصب الأرض ، وهذا لا يحتاج إلى تفصيل حين نتحدث عن أرض مصر التى سميت (كمت) أى الأرض السوداء لتمييزها عن الصحراء وكانت تسمى الأرض الحمراء . ولطالما تعجب المؤرخون من خصب أرض تتج ثلاثة محاصيل فى السنة ، ولا تعتمد على المطر فى ربيها ، وأشادوا ببراء مصر الزراعى (شكل ٦) . ويكفى أن نذكر أن ضبعة واحدة لأحد أمراء مدينة الكاب كانت تغذى ١٢٢ من البقر و ١٠٠ من الخراف و ١٢٠ من الماعز و ١,٥٠٠ من الخنازير ، وأن حاكماً واحداً هو رمسيس الثالث قدم ١٤,٦٩٨ من البهايم الكبيرة الحجم و ٧٦٤,٦٨٠ إوزة إلى معابد آمون - رع خلال إحدى وثلاثين سنة . وتلك الأعداد الضخمة من الماشية تفترض وجود مراعى غاية فى الخصب والازدهار .

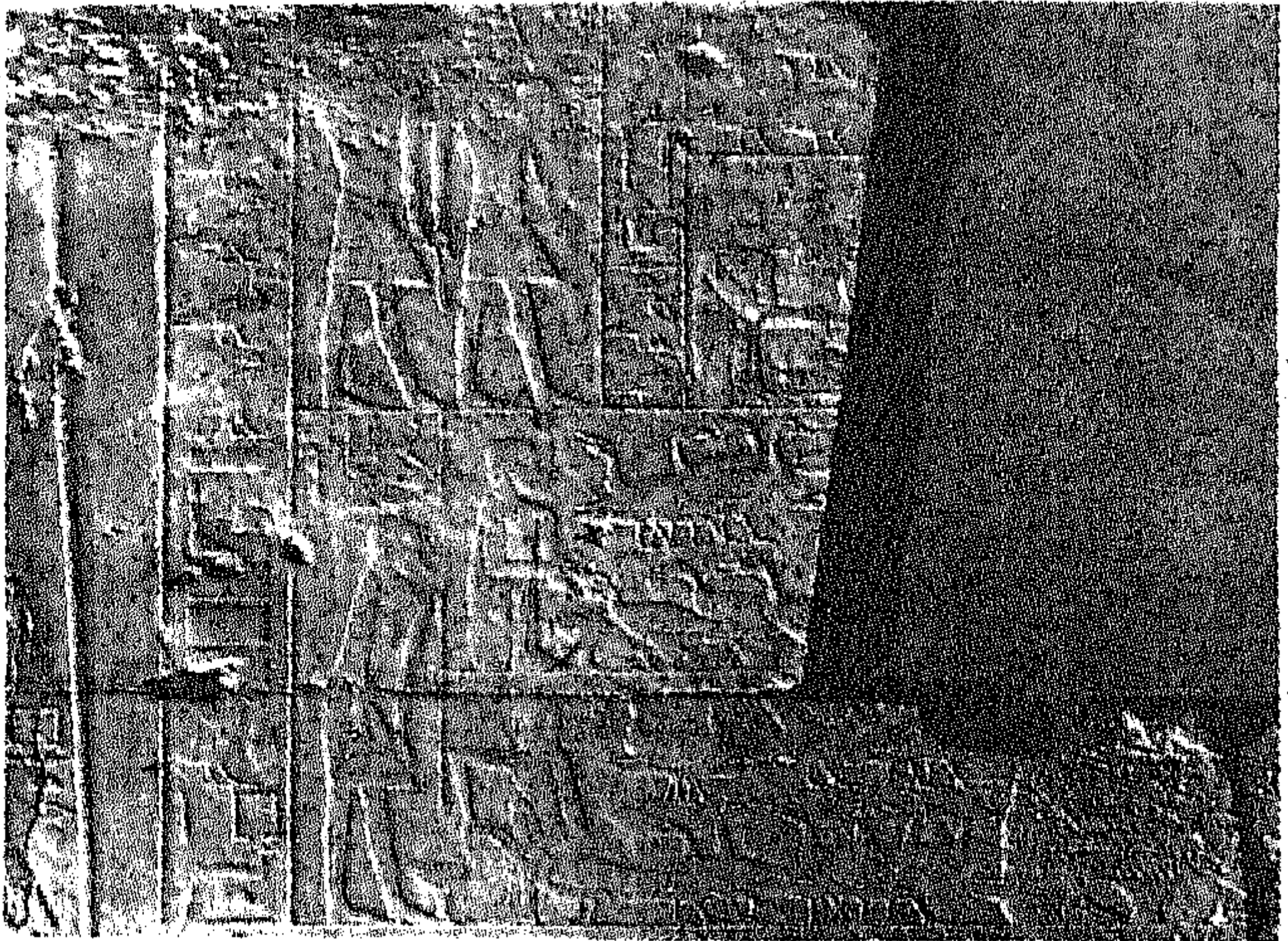
وبالإضافة فإن مصر - منذ الدولة القديمة - على اقتصرها سياسياً فى ذلك العصر على حدود بلادها ، وعدم توسيع حدودها - نقول : إن مصر كانت على علاقات دائمة - وإن كانت متقلبة - مع جيرانها : النوبيين فى الجنوب ، والليبيين فى الغرب ، والفينيقيين فى الشرق ، حتى مع أهل بلاد (بونت) بالصومال الذين نراهم على جدران معبد الدير البحرى فى طيبة ، وهم يقدمون الهدايا من إنتاج بلادهم .

أما فى عهد الدولة الحديثة - حين تجلت روح الاستعمار فى مصر - فقد ازدهرت التجارة الخارجية ، وامتدت لتشمل كذلك جزيرة كريت وجزر بحر إيجه .

وإذا نظرنا الآن إلى نفقات المعيشة أدركنا قلة معلوماتنا عنها ، ولا داعى هنا إلى أن نتطرق إلى الحديث عن استعمال المصريين للعملة النقدية ، ولا عن قيمة المعايير



(شكل ٦) حفلات الغناء والرقص التي كانت تقام ابتهاجا بالحصاد (أعلى الصورة) وتخزين القمح في الصوامع (أسفل الصورة).



(شكل ٧) تسمين الإوز . الدولة القديمة . سقارة

التي كانت تقدر بها السلع عند التعاقد ، لكن المعروف أن الأثمان تغيرت بطبيعة الحال بتغير الأحوال السياسية ، وكذلك الجرايات : فقد ذكر أن مئونة العمال قبل سنة ٣٨ من حكم بطليموس فيلادلف كانت توفر - على حسب تقدير ركانز (٧٢) مقدار ٣٧٨٢ سعراً من البذور ، على حين انخفض ما كانت توفره بعد ذلك التاريخ إلى ٢٨٣٦ سعراً .

وقد يشير نصٌ متشائمٌ برسم حياة الزارع بأقمت الألوان إلى انتشار الجوع والفقر بين الفلاحين ، غير أن المقصود منه كان التشجيع على الانخراط في سلك الكتبة الموظفين والتشهير بجشع السلطات وأصحاب الأملاك ؛ إذ يبدو أن غذاء الشعب كان كافياً .

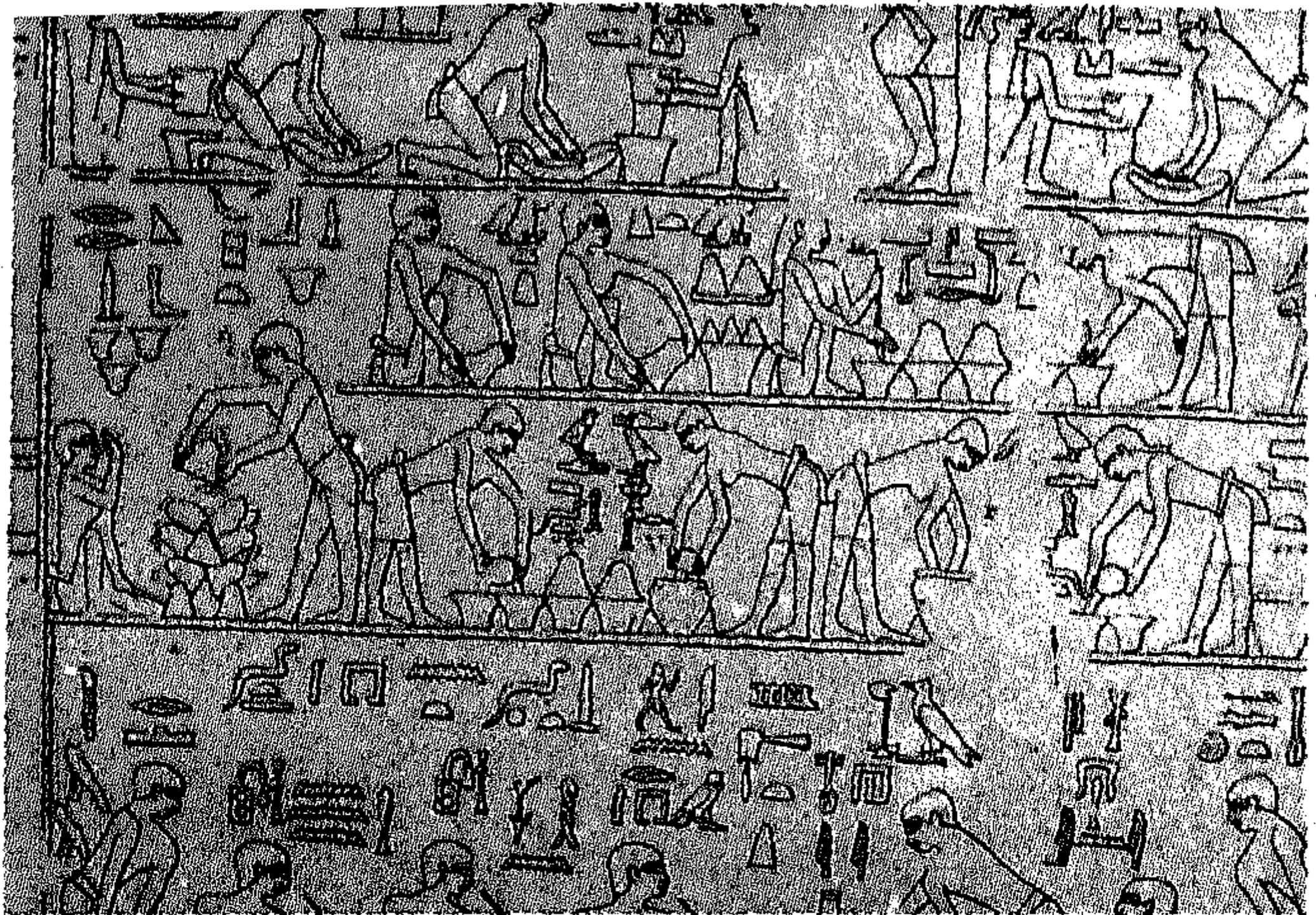
يقول هيردوت (٢ : ٧٧) عن المصريين إنهم : «أصبح الناس عامة بعد الليين . . . إنهم يأكلون خبزاً من القمح ذي الحبة الواحدة . . . ويأكلون السمك نيئاً ومجففاً في الشمس أو بعد حفظه في الملح . ومن الطيور السمان والبط (شكل ٧) والعصافير التي يتناولونها نيئة بعد تمليحها ، فضلاً عن الطيور الأخرى باستثناء ما يعدونه منها مقدساً - وكل ما تبقى يأكلونه مشوياً أو مسلوفاً . ويجدر بنا الإشارة هنا إلى أنهم كانوا يجهلون الدجاج .

وتحدثنا النصوص عن الجرايات التي كانت توزع على العاملين في الدولة أمثال ألف العامل الذين أوفدهم سبتي الأول لنقل تماثيل آمون - رع الآلهة التسعة : فقد أمر فرعون بأن يُقدّم كل يوم إلى رسول الملك ورافع لوائه خبزٌ جيد ولحم بقر ونبيد وزيت حلو ودهن وعسل وتين وسمك وخضر (٧٣) .

وإذا كانت هذه الجراية قد خصّصت لشخص عادي فبطبيعة الحال كانت وجبات الملوك أكثر ترفاً : فما ذكرته قائمة مأكولات (أوناس) الذي اعتلى العرش حوالي سنة ٢٦٠٠ ق.م. : «لبن ، ثلاثة أنواع من النبيذ ، أربعة أنواع من

الخبز ، عشرة أشكال من الكعك ، أربعة ألوان من اللحوم ، شرائح لحم مختلفة ، لحم مشوى ، لحم الصدر والأطراف والذيل ، إوز ، حمام ، تين ، وعشرة أنواع أخرى من الفاكهة ، حنطة ، شعير ، خمسة زيوت ، وخضر طازجة (٧٤) . وقد أضافت العهود اللاحقة إلى الموائد ألواناً فاخرة من الأطعمة المستوردة من قبرص وبابل وبلاد الحثيين وغيرها .

ولكن هذه القوائم شبه الإلهية اختلفت تماماً وقوائم أكل الشعب ، ويدل على ذلك ما فعله (خوفو) إذ أراد تقديم الهدايا بمناسبة معجزات رويت له : لقد قدم ألف رغيف ، ومائة إناء جعة ، وثوراً كاملاً لذكرى الملك الذي وقعت أحداث القصة في عهده ، في حين أنه لم يقدم إلى الساحر صانع المعجزات سوى كعكة واحدة ، وإناء واحد من الجعة ، وشريحة واحدة من اللحم (٧٥) !



(شكل ٨) تفاصيل صناعة الخبز والجعة . الدولة القديمة . سقارة

وهنا يتحتم علينا عدم الأخذ بالروايات على أنها حقائق تاريخية ، وأقصى مثال للمبالغة ورد في رواية الساحر (جيدى) الذى كان يلثم كل يوم - ربما بفضل سحره - خمسمائة رغيف وفخذ بقرة كاملة ومائة إناء من الجعة^(٧٥) . ولنا أن نشك فى أن معدة قدماء المصريين كانت بهذه السعة .

ومع ذلك فإن مثل هذه الروايات - إذا أخذت بالحیطة والتحفظ - ترسم لنا صورة حية لحياة الشعب ، شأنها شأن قصص (ألف ليلة وليلة) و(كليلة ودمنة) وغيرها من إنتاج الخيال الشعبى . ولذا فإننا جمعنا ألوان الطعام التى ذكرت فى قصص قدماء المصريين الشعبية وتبين لنا أن أكثر الألوان وروداً هى الخبز والجعة (شكل ٨) والفاكهة والخضر (انظر الجدول المرافق) ، والشئ الذى كان له مغزى خاص هو ذلك القول الذى كان سائداً «خبز وجعة» الذى كان يشير إلى الأكل عامة مثل قولنا العامى «العيش والملح» ، والذى كان يقال أيضاً للتحية . ولا شك أن المصرى القديم - وهو فى هذا لا يختلف هو المصرى الحديث -

ألوان الطعام المذكورة في القصص المصرية التي ترجمها ليفير

النوع	عدد المرات	النوع	عدد المرات
الحبوب والخبز		فواكه	
شعير	٦	دون تحديد	٢
قمح	٤	تين	٢
خبز	١٥	عنب	٢
كعك	٥	جميز	٢
		حب العزيز	١
المجموع	٣٠	المجموع	٩
الخضر		مختلف	
بدون تحديد	٢	لبن	٤
عدس	٢	عسل	١
خس	١	زيت زيتون	١
خيار	١		
المجموع	٦	المجموع	٦

النوع	عدد المرات	النوع	عدد المرات
لحوم		طيور	
دون تحديد	٣	دون تحديد	٤
لحم مسلوق	١	طيور مائية	١
بقر	٦	طيور مشوية	١
كبد بقر	١		
مواش	٢	المجموع	٦
ضأن	١		
خنزير	١		
حيوانات صغيرة	٢	مشروبات	
حيوانات برية	١	جعة	١٦
سمك	١١	نبيذ	٥
المجموع	١٩	المجموع	٢١



(شكل ٩) قرايين للموني : اوزتان ، بصل ، نحس ، فخذة ، قرع ، ارغفة مختلفة .
وجرتان . مقبرة من الأسرة ١٨ من أبيدوس . متحف القاهرة . رقم ٣٤٠٠٢ .

لاشك في أنه أحب مأكله ومشربه ، فقد غطى جدران مقابره ، وكان يسميها «بيوت الخلود» بما كان يشتهي أكله في حياته الأخرى . (شكل ٩) . ونرى في هذه المقابر مناظر جميلة للفلاحة الوسيمة وهي تعجن ، وللنحال وهو يجنى العسل من خلایا لا تكاد تختلف هي والخلایا الريفية الحديثة ، وللكاهن الطيب وهو يشرف على الذبائح أو يشم دماً يقدمه له القصاب على أصابعه ، ليحكم على صفائه ، ولحانوت القصاب حيث تعرض شرائح اللحوم ، ولصيد الطيور ونزع ريشها أو صيدها ، ثم شيها ، أو لصيد الأسماك وفتحها لتجفيفها في الشمس واستخراج البطارخ منها (شكل ٤) ، وللفلاح وهو يجنى التين من الشجر على حين تحطفها منه القروء ، أو للحصاد الذي كان يعد عيداً مصحوباً بنغبات عازف الناي (شكل ٥) ، أو بآلاف الصور التي لا يتسع وقتنا لعرضها حتى إذا خصصنا لها مؤلفاً كاملاً .

أما بالنسبة للأطفال فكانت مدة الرضاع ثلاث سنوات ، وكان يلجأ عند الضرورة إلى مرضع محترفات ، وهؤلاء كانت مهنهن - على الأقل في عصر البطالة - خاضعة لقوانين دقيقة . وقد ذكرت بردية إبرز (٩٣=٧٨٨ ، ٩٤=٧٩٦) طريقة التمييز بين اللبن الصالح وغيره بالشم .

ويمكن عامة قبول قول هيردوت : إن مستوى التغذية في مصر كان جيداً حين قال : إن المصريين أصبح الناس بعد الليبين (٢ ، ٧٧) وهذا ما تشهد به آلاف التماثيل والصور التي تصورهم في أجمل أشكال الرجولة أو الأنوثة .

ولكن : ما قيمة هذه الصور ؟ وهل تعدل قيمتها قيمة الوثائق التاريخية ؟ وفي رأي أن هذه الأجسام المقتولة العضلات ، المثالية تشريحياً وفنياً ، الشبيهة بأجسام فلاحينا - كانت صوراً مستوحاة من الطبقات العاملة التي درب أصحابها على العمل الجسماني الشاق وعلى تناول طعام هزيل . أما الطبقات الغنية فإن الأدلة تشير



(شكل ١٠) صورتان للشخص نفسه عنخ - ما - حور من مقبرته في سقارة

إلى تفشى البدانة بينها :

من هذه الأدلة أننا كثيراً ما نجد صورتين للشخص الواحد على حجر واحد :
تصور إحداهما وهي القرية من داخل المقبرة - المتوفى على النحو الذى يرشبه إنفسه
فى حياة الخلود : أى نحيف وكأنه بطل رياضى على حين تصوره الصورة الأخرى
فى اتجاه الدنيا البائدة بدينأ كما كان فى الحقيقة (شكل ١٠) والسبب فى هذا إتاحة
تعرف الروح على جسمها حتى تتقمصه وتنعشه من جديد !

نرى الرغبة فى إخفاء معالم المرض والتشوه لتجنب الاحتفاظ بها فى الحياة
الأخرى ، نراها مجسمة فى صور فرعون (سبتاح) الذى نعرف من مومياة المحفوظة
بمتحف القاهرة أنه أصيب بضمور فى ساقه ، فلم يشأ أن يسجل هذا التشوه على
صوره الرسمية التى كانت - حسب ظنه - تدب فيها الحياة بفعل السحر بعد موته .
وكانت البدانة بغيضاً فى نظر المصريين حتى فيما يتعلق بالحيوانات المؤلفة . وفى
هذا الصدد يقول بلوتارخ ^(٧٦) عن الكهنة : إنهم لا يحبون أن تكون عجول آيس
سمينة ، بل ولا يريدون هذا السمن لأنفسهم ، لأن أجسامهم - وهى كساء
أرواحهم - يجب أن تكون خفيفة لا يسيطر فيها العنصر البائد على العنصر الإلهى .
ولكن هذه الاعتبارات لم تحل بين الفنانين وبين تصوير البدانة . بل ربما كان
يروقهم أن يعضوا فى تصويرها سخرية من الأغنياء والكسالى . ونرى هذا فى صورة
لحارس باب معبد وكأنه بواب من بوايينا أو لطاهى مقبرة عنخ - ما - حور ، أو
لربان زورق جالس بين خدم انشغلوا بتقديم الطعام له .

أما فيما يتعلق بتصوير الأجانب فقد تمتع الفنانون بحرية تامة ، ولذا فإن تماثال
هروا الحبشى نموذج للبدانة ، وكذلك تماثال (أريجاد جادن) ، ونحت ملكة بنط
الصومالية التى رسمت لها رسوم هزلية (كاريكاتورية) فى عهدها .

ولا شك فى أن البدانة نتجت فى هذا العصر - كما نتجت اليوم - عن حب

المصريين لطيبات الدنيا . وقد روى هيردوت أنهم في ولائهم بعد أن ينتهوا من الأكل - يطوف بهم رجل يحمل في نعش جثة من الخشب تشبه تماماً جثة آدمية ، ويعرضها على الحاضرين ويحثهم على الشرب والتمتع ؛ لأنهم سيصيرون مثلها بعد الموت ! (٢ ، ٧٨) .

ولم يكن بعض الملوك ليشذوا عن هذا السلوك : نقرأ عن الملك أمازيس أنه كان ما يكاد يفرغ من تصريف أمور الحكم حتى ينكب على الشراب والمزاج واللهو مع ندمائه . . ولما أبدى أصدقائه سخطهم أجابهم : إن الأقوام إذا ظلت مشدودة انقطعت ، والإنسان إذا ظل جاداً ولم يلهَ اختل وعته (هيردوت ٢ ، ١٧٣) .

وكانت الجعة - ولم تختلف هي و(البوطة) إلا قليلاً - الشراب الشعبي الأول ، كما أنها ظلت على مدى القرون شراب شعوب العالم قاطبة المفضل ، وهناك ما يدل على أنها فضلت على الماء الذي عد مصدراً للأمراض لعدم الإدراك لطبيعة التلوث وللجهل بوسائل تطهير مياه البرك والآبار ، فكان إنتاجها - وإلى درجة أقل من إنتاج النبيذ - ضخماً . وإنا لنرى الفتيات يصفين العجين لتحضيرها ، ونرى عمال الكروم يدهسون العنب وهم ممسكون بالحبال وكأنهم يخشون الانزلاق من تأثير أبخرة التخمر وكان النبيذ يوضع في جرات تسجل عليها سنة الإنتاج ، ودرجة الجودة ، والنوع ، والكرم الذي استخلص منه ، واسم صاحبه ، واسم المصنع .

غير أن النبيذ كان مشروب الأعيان ، ونرى سيدة في مأدبة تأمر الساقى : أعطني ثمانى عشرة كأساً من النبيذ ! إني أريد مواصلة الشراب حتى الثمالة ! إن حلقى جاف «جفاف القش» ! وفي مقبرة أخرى واصلت سيدة «أنيقة» الشراب حتى تقيأت ؛ كما نشاهد في رسم هزلى حارس مخزن خمر وهو في حالة تخدر

عميق ، فلا يستجيب للقارعين على باب القبو ، ويتشدد عندما يقول أحدهم : « إنه نائم من الخمر » فيجيب : « لا ، لست نائماً ! » .

ولذا فإن أدب هذا العصر لم يخل من النصائح للنهي عن الشرب أو السخريّة من مدمنيه : « إنك تتجرجر من ردهة إلى ردهة ، لقد فاحت رائحتك بالجنة ، إنك كالمقذاف المكسور ، كالبهلوان على حائط . . انظر إلى نفسك . . غريق في العطر وأكاليل الزهور حول عنقك ، تُطَبِّلُ على معدتك ، تترنج على الأرض بين القمامة ! » .

وجاء ضمن نصائح (آنى) الحكيم : « لا تلتزم من قبيل الزهو بشرب أبريق كامل من الجعة ؛ فإنك (بعد ذلك) إذ تتكلم يخرج من فيك قول لا معنى له ، وإذا سقطت وانكسرت ساقك فلن تجد من يمد إليك (يده) . وإخوانك في الشراب سيقفون ويقولون : ابعدوا عن هذا الأحمق ! . وإذا حضر إنسان لبحث عنك ليستجوبك وجدك طريح الثرى مثلك في هذا مثل الطفل الصغير ! » . كان من الطبيعى إذن أن يصاب الكثيرون بأمراض الإفراط في الغذاء .

وقد كشف روفر^(٧٧) وإلبوت سميث^(٧٨) ولونج^(٧٩) بتشريح المومياوات عن مرض تصلب الشرايين الذى يُعزى اليوم إلى ارتفاع نسبة الدهون في الدم (شكل ١١) ، ومن المومياوات المصابة به مومياوات رمسيس الثانى ومنتاح وغيرهما ، وقد أدت وسائل الفحص الحديث بالأشعة السينية إلى الكشف عنه في مومياوات كثيرة أخرى^(٨٠، ٨١، ٨٢) حتى في مومياوات ترجع إلى ما قبل التاريخ^(٨٣) . ولا تخالف معالم هذا التصلب المجهرية بمعالمه في عصرنا هذا ، فقد وجد ساندیس^(٨٤) التغيرات نفسها ، وهى ضيق المعرفية ، وترسب مواد دهنية في أغشيتها وازدواج الغشاء المرن الداخلى وتليفه ، وتكلس الغشاء الوسيط ! ووجد حصى الصفراء في جثة كاهنة من كاهنات آمون من الأسرة ٢١ ، كما



(شكل ١١) شرايين مومياء تبين تحت المجهر كل مظاهر تصلب الشرايين

كشفت عنها بالأشعة في جثة أخرى ، ووجدت آثار تقوس في جثة ترجع إلى أوائل العهد المسيحي (٧٧) .

أما حصى المسالك البولية فقد عثر على عدد منها وإن كان نادراً : حالتين بالمثانة وثلاث حالات بالكلى من بين ٣٠,٠٠٠ جثة مصرية ونوبية (٧٨ ، ٧٩) ، ولا ندري هل كان هذا الحصى من النوع الناتج عن اضطرابات التمثيل الغذائى أو عن البلهارسيا ، أو عن أسباب أخرى ؟

ويمكن تأويل بعض الملاحظات الواردة في بردية إبرز عن إدرار البول (٢٦٤ ، ٢٧٤ ، ٢٨٠) بأنها تخص البول السكرى . ووصف لها العسل ، ولو أن المصريين فطنوا إلى حلاوة طعم البول في هذا المرض لقلنا : إنهم وصفوا العسل علاجاً تعويضياً ، ولكنهم لم يتركوا أى نص يسمح لنا حتى بمجرد تخمين هذا .

* * *

وإذا انتقلنا من كثرة التغذية إلى نقصها جاز لنا أن نتساءل : إذا كان الخير في مصر وافراً فهل يمكن حدوث أمراض نقص التغذية ؟ والإجابة هي : أن مجرد معرفة ألوان الأطعمة المتوافرة لا يكفي معرفة كنه الغذاء ؛ فقد تُعم المجاعة لأسباب خارجية كالحروب والأعاصير ، وقد يصاب الناس بأمراض سوء الامتصاص . وقد تهمل بعض الأطعمة نتيجة للجهل أو للحظر .

تعتمد مصر اعتماداً كلياً على النيل لرى أراضيها ، وقد حاول الحكام منذ عهد مينا - على حسب قول هيردوت (٢، ٢٩٩) - بناء السدود وإقامة المشروعات الكفيلة بتنظيم انسيابه ، وخصصوا كبار الموظفين لمراقبته ، يحملون ألقاب محافظ البحيرات ، ومدير السدود ، ومراقب الصرف ، والمشرف على الفيضان وعلى أراضي «طرح البحر» ^(٨٥) ، وهذا لأنهم اختبروا نزوات (مع - بي) إله النيل الذي زادت بركاته وحجم ثدييه كما زاد كرمه ، وهي نزوات «زيادة» كانت أو

نقصاناً - طالما أنزلت بالدولة أبشع النكبات ! وقد وردت نصوص تصف بشكل واقعي آثار هذه الكوارث ، ولذا جنح الحكام - كما فعل سيدنا يوسف - إلى جمع الخنطة في سنى الرخاء لتوزيعها خلال سنى القحط ، ورسوموا الصوامع التى تحفظ بها فى أشكال من كل العصور ، والفلاحون يملثونها من أعلى ويفرغونها من فتحات من أسفل .

وربما كان أحد هذه الأحداث سبب النحافة الجماعية الرهيبة التى أصابت بعض رعاة البقر فى مقابر مير ، أو الأشخاص الذين رسموا على نحت فى سقارة قارنه دريوتون ^(٨٦) مع النصوص التى تصحبه بوصف عبد اللطيف البغدادى للمجاعة التى أصابت مصر ستين متواصلتين فى القرن الثالث عشر الميلادى نتيجة لعدم وفاء النيل .

والسبب (الثانى) لحدوث أمراض سوء التغذية مع وفرة الغذاء هو سوء الامتصاص ، وأهم أسبابه الإصابة بالطفيليات والديدان ، برهن على هذه الحقيقة الدكتور وازلين وزملاؤها ، إذ أثبتوا بالبحث والتحليل وجود نقص واضح فى الحديد والزنك والفيتامينات عند المصابين بالديدان (٨٧) .

وذكرت بردية إبرز أسماء عدد من الديدان ، وكشف روفر (٧٧) عن بويضات البلهارسيا البولية فى أنسجة بعض المومياءات. ولكننا لا نعرف شيئاً عن البلهارسيا المعوية التى تفوق الأولى من حيث آثارها على التغذية ، ويمكن التخمين بأنها لم توجد فى الصعيد - كما هى الحال اليوم - بسبب طريقة الرى المتبعة فيه ، وعلى العكس من ذلك فإن الدلتا - بسبب اتساع المستنقعات المتشرة فيها - كانت بلا شك تكفل لهذا النوع من البلهارسيا بيئة ملائمة .

وقد وجد روفر كبداً واحدةً متليفة ولكنه لم يذكر سبب تليفها ، وهناك بعض صور فى مقبرة مبحو بسقارة تتميز فيها الأشخاص بانتفاخ البطن والفتق السرى وتمدد الصفن كما لو كانوا يعانون من تليف الكبد والامستقاء .

ويعزز هذه الفكرة رسم آخرين فى المقبرة نفسها بثديين كئدى النساء وبأعضاء تناسلية متضخمة تضخماً غير طبيعى ، وهاتان الظاهرتان - أى تضخم الثديين والأعضاء التناسلية - قد تسببها البلهارسيا الكبدية والبولية ، كما يعزز هذا أيضاً قصر هذه المناظر على أشخاص يعملون فى المياه الراكدة كالصياادين وحاملى البردى .

وقد دار حوار طويل حول حقيقة مرض سمي باللغة المصرية القديمة (عاع) تشمل أعراضه - كما وصفها النصوص - : انتفاخ البطن وألم البطن وخفقان القلب الذى ربما يقصد به عثرة القلب ، وهى أعراض الأنيميا التى تنجم عن

الإصابة بالديدان أو بالبلهارسيا التي هي عادة إصابة مزدوجة : أى بأكثر من دودة واحدة ، وقد أضاف جونكير^(٨٨) وشويتهاوزر^(٨٩) إلى هذه الأعراض من جانبها وبدون مبرر البول الدموي ، لا لسبب إلا لورود نبذة عن (عاع) بين وصفة لتزف الرحم وأخرى لتزف الشرج ، فأكدوا أن وضع العاع بين الشرج والرحم يشير إلى أن المقصود به هو التزف البولي ، وأن (عاع) هو البلهارسيا - مع أن البردية التي وردت بها هذه الفقرة - وهي بردية سحرية وليست بردية طبية بالمعنى الصحيح - لم تتبع أى ترتيب تشريحي .

وأضافا - بحساسة - أن المصريين عرفوا دودة البلهارسيا بانين حجتهم على ورود صفة دواء قيل عنه : « يتعطاه شخص يبطنه دود ، وأن (العاع) هو الذى تسبب في ظهوره » هذا مع أن النص نفسه يؤكد أن (العاع) هو سبب وجود الدود ، وليس بالعكس ، ولذا فقد ذهب علماء اللغة المصرية أمثال جرابو وفون داييس^(٩٠) إلى أن (عاع) كان في تصورهم روحاً شريرة أو عملاً سحرياً يحدث المرض . ونضيف فنقول : إذا كان المصريون القدامى قد ربطوا حقيقة بين (عاع) والديدان فإن الديدان التي شاهدوها إنما كانت الديدان المعوية التي تسهل مشاهدتها في الإفرازات وليست دودة البلهارسيا التي لا تكاد ترى وهي محتبئة في الوريد البائي والتي تبلى بسرعة بعد الوفاة^(٩١) .

ولم يرد أى وصف للبلاجرا ، وكان أول من ذكر اسم هذا المرض في مصر (سونيني) في سنة ١٧٩٩^(٩٢) حين أشار إلى حب النيل متسائلاً : هل ذلك هو اسم البلاجرا المحلى ويرجع ذلك الخطأ إلى جهله باللهجة المصرية وبحقيقة ما نسميه اليوم حمو النيل أو حب النيل .

أما أول من وصف البلاجرا وصفاً صحيحاً في مصر فهو (برونريك) في سنة

١٨٤٧^(٩٣)

وقد يكون ظهور هذا المرض في هذا التاريخ نتيجة لدخول زراعة الأذرة الشامية في مصر ؛ فقد سجل الرحالة فورسكال في ملاحظاته التي نشرها في سنة ١٧٦١ أنه شاهد زراعة الأذرة الشامية في مصر ، وثبت أن إنتاج الأذرة كان ١٣,٣٨٢ طنًا في سنة ١٨٣٣ : أى قبل وصف (برونر) بخمس عشرة سنة ، الأمر الذى يشير إلى أن الأذرة الشامية دخلت مصر في القرن السادس عشر الميلادى آتية من مركز زراعتها الأصلي بأمريكا الوسطى .

ومن أمراض سوء التغذية الأخرى : ذكرت بردية إبرز (رقم ٣٥١) مرضاً سمي (شارو) ، وكان هذا المرض يعالج بوضع عصارة الكبد على العين ، وبما أن اليونانى ديوسقوريدس وابن سينا وابن النفيس وصفوا هذا العلاج نفسه لغشاوة الليل ، بالإضافة إلى أن الكبد تحوى كميات كبيرة من الفيتامين (أ) الذى له فائدة معروفة في علاج غشاوة الليل - فإنه يمكن الأخذ بالرأى القائل : إن مرض (شارو) كان مرض غشاوة الليل الناتجة عن نقص في فيتامين (أ) ثم إنه ورد اسم مرض آخر هو (ونم - ن - سنف) ، ومعنى هذه العبارة (آكل الدم) ، وهذا المرض يصيب فم المعدة وداخل الجسم واللثة ، وقد ترجمت هذه العبارة (بالأسقربوط) .

أما الكساح فإنه لم يذكر له وصف ، كما أننا لا نعرف أية مومياء مصابة به من بين آلاف المومياءات التى تفحصها العلماء بالتشريح أو الأشعة السينية . ولكن روفر نشر صوراً لأناس مشوهين ونسب تشويهم إلى هذا المرض ؛ كما أن أطراف إحدى التابعات على زورق من كترتوت - عنخ - آمون ملتوية وكأنها مصابة بهذا المرض .

ومن الآفات المرتبطة بالتغذية والتى قد ترجع إلى نقص الكالسيوم أو الفيتامين د ، أو إلى تناول كميات كبيرة من السكر أو طعام لين - تسوس

الأسنان ، وهذا المرض من القدم بحيث وجد في أقدم سلالات القرود الشبيهة بالإنسان التي ترجع إلى ما قبل تاريخ البشر. غير أنه أيضاً من أمراض الحضارة التي لم تنتشر إلا عندما انتقل الإنسان من حياة الصيد والجمع إلى حضارة الزراعة والاعتماد على البذور، وببردية إبرز وصفة الحشوشة مسوسة (إبرز ٧٤٣)، إلا أن تفحص الجثث بين أن التسوس كان نادراً في الدولة القديمة في حين انتشرت البيوريا والتآكل بالاحتكاك والحراريج السنخية والالتهابات حول الأسنان. ولم يتفش التسوس إلا خلال العصور القريبة وبين الطبقات الثرية نتيجة لتناول المأكولات اللينة والحلوى. وكان التسوس يعالج على حسب ما ورد ببردية إبرز - بحشو الأسنان المصابة بخليط من مادة راتنجية وأملاح معدنية ، ووجدت بعض الأسنان المتخلخلة مربوطة بجاراتها بسلوك من الذهب أو الفضة (شكل ١٢). وآخر مظهر من مظاهر نتائج سوء التغذية التي أعرض لها تضخم الغدة الدرقية.

وهذه الآفة لم يصفها أى طبيب زار مصر حتى علماء حملة نابليون ، وأول ذكر لها جاء في مقال الأستاذين الدكتورين مصطفى عمر ودولى^(٩٤) ، وأول من فطن إلى استيطانها في أجزاء من مصر هو أستاذنا جميعاً الدكتور على باشا إبراهيم في سنة ١٩٣٢^(٩٥) ، أما قدماء المصريين فيبدو أنهم جهلوا حتى مجرد وجود الغدة الدرقية ، فلم يذكروا لها اسماً ، غير أن طريقة النحت العالى المستدير التي مارسها الفنانون في العهد البطلمي أبرزت الأعناق بصورة توحى بوجود «جواتر» ، مما أدى إلى جزم يازون^(٩٦) بأن كليوباترا كانت مصابة به وهو - بلا شك - مخطئ في هذا التشخيص ، إذ إن جميع فراعنة ذلك العهد صوروا بهذه الطريقة نفسها. وهذا مثال آخر لخطر التسرع كاستنتاج وجود مرض من مجرد خروج رسم عن التقاليد المعهودة ، وقد أشرنا آنفاً إلى أمثلة أخرى مرد انحرافها إلى اختلاف العقائد



(شكل ١٢) سنة ربطت مجارتها بوساطة سلك من الفضة

والأنماط والأهداف . ولعل ذلك يدعونا إلى الاعتماد أولاً وقبل كل شيء على
تفحص البقايا البشرية نفسها ، ما استطعنا إلى ذلك سبيلاً .
أما السبب الأخير لسوء التغذية برغم كثرة أنواع الطعام فقد يكون التحريم
الديني أو القبلي ، وهذا ما تناولناه في الباب السابق .

الباب الرابع

محرمات اليهود والنصارى والجاهلية

علق الأستاذ الدكتور عبد الحميد زايد (٩٨) على قرار للجنة التوراة البابوية بالفاتيكان بما مفاده أن نسبة الأسفار الأولى إلى موسى لا تتضمن بصفة قاطعة الاعتقاد بأن سيدنا موسى خط يديه أو أُملى على كتابه نصوص هذه الأسفار ، وأضاف : « أن الكتب الخمسة المذكورة قد تعدلت نصوصها مع مرور الزمن بحيث أضيف إليها نصوص ، وزيدت عليها تفسيرات ، وتحولت تعبيرات قديمة إلى أخرى مستحدثة .

ولذا فإنه من الخطأ أن ينظر إلى تعاليم التوراة على أنها صبت في قالب نهائي مرة وإلى الأبد ؛ إذ إن الأسفار التي تضمنتها صُنفت في مناسبات متتابعة ومتباعدة تبعاً لوحى سائر الأحداث التي مر بها العبرانيون في خلال جولاتهم ، فقد أُملى سفر التكوين وهم لا يزالون قلة تعيش حياة الرحل لم تستقر تقاليدهم بعد ، ثم مكثوا

في مصر قروناً وعاصروا حضارتها ، وتأثروا بفلسفتها ، وعندما خرجوا منها سنت لهم
فئة الكهنة واللاويين القوانين تبعاً للظروف والأحداث : فأملى أولاً سفر الخروج ،
وبعد سفر اللاويين ، وتوج كل هذا سفر التثنية أى الإعادة ، وهو الذى صلب
فيه موسى - بلسانه - القوانين السابقة جميعاً في شكل موحد .

وهذا التابع الزمنى حقيقة قلما أخذت في الاعتبار عند النظر في التحريمات التى
تناقلت على اليهود حتى أصبح عددها يربى على المئات ، وهى حقيقة تفرض علينا
متابعة التحريم زمنياً حتى ندرك تطوره :

كان أول تحريم ورد في التوراة خاصاً بالدم : «ولتكن خشيتكم ورهبتكم على
كل حيوانات الأرض . كل دابة حية تكون لكم طعاماً كالعشب الأخضر دفعت
إليكم الجميع . غير أن لحماً بحياته دمه لا تأكلوه . وأطلب أنا دمكم لأنفسكم
فقط » (تكوين : ٩ : ٢) .

أبيحت إذن الحيوانات كلها دون أى استثناء ، وكل أجزائها ، حاشا الدم ،
وهذا السبب دينى أوضحه سفر التثنية (١٢ : ٢٣) : «لأن الدم هو النفس
فلا تؤكل مع اللحم» ، وكذلك سفر اللاويين (١٧ : ٨) : «لأن نفس الجسد
هى الدم فأنا أعطيتكم إياه على المذبح للتكفير عن نفوسكم» ، وأيضاً : «وكل
إنسان من بنى إسرائيل . . . يصطاد صيداً . . . يسفك دمه ويغطيه بالتراب ؛ لأن
نفس كل جسد دمه هو بنفسه (لاويين ١٧ : ١٣ - ١٥) ومعنى كل هذا أن الدم
هو الروح ، وأن الروح ملك لله ، ويجب أن تعود إليه .

ومما يزيد التوكيد على أن الدم لم يحرم لنجاسته الذاتية ، وإنما ليحفظ لله
لقداسته - أنه كان يرش على الهيكل ، ويطلّى به القائمون بالشعائر القربانية :
«ويذبح العجل أمام الرب ويقرب بنو هارون الكهنة بالدم ويرشون الدم مستديراً
على المذبح الذى لدى باب خيمة الاجتماع» (لاويين ١ : ٥ - ٦) ، وكذلك :

« وأخذ موسى من دمه وجعله على شحمة أذن هارون اليمنى وعلى إبهام رجله اليمنى (لاويين ٨ : ٢٢ - ٢٥). ويبدو أن تقديس الدم إنما كان من بدع العبرانيين ؛ فإن المصريين القدامى لم يحرموه ولم يقدسوه ، وتشير إلى عدم تحريمه عبارة في بردية إبرز الطبية (رقم ١٩٨) تشبه فضلات أمعاء مريض بالدم المطهو ، فتتوه بأن الدم كان يطبخ ويؤكل ؛ كما أن مقبرة (بتاح - حتب) بسقارة تحوى رسماً لكاهن طبيب يشم دماً يقدمه إليه قصاب ، ويقول له : « إنه طاهر » .

أما الإغريق فقد ظن البعض منهم أن الدم يقتل خنقاً (هيدوت ، ٣ : ١٥) ، وروت أساطيرهم أن (يازون) قائد (الأرجونوت) شرب دم الثيران عندما أراد الانتحار (٩٩) .

جاء يعقوب بعد نوح بزهاء أربعمائة سنة (١٠٠) ، وصادف أن قابل شخصاً لا يعرفه في خلال سفر ، وصارعه حتى طلوع الفجر ، ولما تعسر على هذا الشخص قهر يعقوب ضرب حق فخذه فانخلع ، وقال : أطلقني ؛ لأن الفجر طلع ! فقال يعقوب : لا أطلقك إن لم تباركني . . . ولذلك لا يأكل بنو إسرائيل عرق النسا الذى على حق الفخذ ؛ لأنه ضرب حق فخذ يعقوب على عرق النسا (تكوين : ٣٢ : ٢٤ - ٣١) .

ثم حرمت أجزاء أخرى من الذبائح على التابع : فحرم شحم الثور والكبش والماعز ، وحلل « شحم الميتة والمفترسة لكل عمل سوى أكله » (لاويين ٢٧ : ٢٢ - ٢٦) ؛ لأن الشحم المحرم كان يحفظ لله على حسب فرائض عيها سفر اللاويين لمختلف أنواع القرابين التى كانت تقدم فى مناسبات محددة ، وهى ذبيحة الإثم ، وذبيحة الخطيئة ، وذبيحة الملء ، والمحرق ، والتقدمة .

ومن المعروف ما كان للتألف المتبادل بين مصر واليهود ، وللاحتكاك (اليومى) بينهم من النفوذ فى تكوين أدب العبرانيين وفلسفتهم حتى أناشيدهم الدينية (١٠١) ،

ولعلنا ندرك مدى اقتباسهم للعادات المصرية إذا قارنا طقوس القرابين بين
الشعبيين ، وقد وضعناها في جدول مقارنة .

الختير عند العبرانيين :

وإذا تدرجنا الآن إلى القوانين المحرمة للختير لم نجد لها ذكراً قبل خروج اليهود
من مصر ، وهذا يحيز التساؤل : « هل كان لمجاورتهم المصريين أثر في هذا ؟ فقد
عاشوا في منطقة (زوان) بالقرب من تانيس (صا الحجر) ، وهي منطقة ظل
سكانها يعبدون (ست) ويقبسون حيوانه الختير منذ فجر التاريخ حتى آخر عصر
الأسر ، فهل كان سبب نفور اليهود منه رغبتهم في تمييز أنفسهم عن أسيادهم
المصريين ، وبغضهم لعبادة الأوثان ، والحيوان ؟

ونجيب أن الختير لم يكن إلا واحداً من جمهرة التحريمات التي شملت

الآتي :

من الأنعام : مالا يستوفي شرطين معاً ، هما : أن يحتر ، وأن يشق الظلف :
فسمح بالبقر والضأن والماعز والإبل والظبي واليحمور والوعل والرثم والتيتل
والمهاة ، وحرم الجمل والأرنب والوبر والختير (تثنية ١٤ : ٣) .

ومن الأسماك : سمح بأكل ما له زعانف وحرشف ، وحرم غيره كالريان
(الجمبري) والسرطان (أبو جلمبو) .

ومن الطيور : جرم النسر والأنوق والعقاب والحدأة والباشق والشاهين
والغراب والظليم والسأف والباز واليوم والكركي والبجع والقوق والرخم والغواص
واللقلق والبيغاء والمهدد والحفاش ، وكل ديب الطير الماشي على أربع ، وسمح
بما له كراغان فوق رجليه يثب بهما على الأرض . (لاويين ١١ : ٢١) .

كما حرم أيضاً كل ما يمشي على كفوفه ، أو على بطنه ، وابن عرس ، والفأر

قرايين العبرانيين	قرايين المصريين (هيردوت ٢ : ٣٨ - ٤٠)
أن يأخذوا إليك بقرة حمراء صحيحة لا عيب فيها فتعطوها ألعازار الكاهن .. وتذبح قدامه (عدد : ١٩ : ٢٠).	يخصصون للتضحية أنعامهم النقية ذوات اللون الأحمر ، ويعتقدون أن تقديم حيوان ذى شعرة واحدة سوداء أو بيضاء خطأ ^{٢٧} جسيم
لا تذبح للرب إهلك ثوراً أو شاة فيه عيب .. لأن ذلك رجس لدى الرب إهلك (تثنية ١٧ ، ١) إذا كان فيه عيب .. فلا تذبحه للرب إهلك (تثنية ١٥ : ٢١)	لذا فإنهم يفحصونها بهذه الكيفية .. فإذا كان الثور طاهراً من كل الوجوه يضع عليه علامة ، أما من يضحي بثور غير موسوم بهذه الكيفية فالعقوبة على ذلك الموت
يجعل بنو هارون الكهنة ناراً على المذبح (لاويين ١ ، ١ - ١٧)	يوقدون ناراً
ويضع يده على رأس المحرقة فيرضى عليه للتكفير عنه ، ويذبح العجل أمام الرب (لاويين ١ ، ١ - ١٧)	ثم ينحرونها مبتهلين إلى الإله
ويسلخ المحرقة ويقطعها إلى قطع . ويرتب بنو هارون الكهنة القطع من	وبعد ذبحها يقطعون رأسها ويسلخون جسمها ثم يمحطون على الرأس وافر

<p>قرايين العبرانيين</p>	<p>قرايين المصريين (هردوت ٢ : ٣٨ - ٤٠)</p>
<p>الرأس والشحم فوق الخطب (لاويين ١ ، ١ - ١٧) وأما التيس الذي خرجت عليه القرعة لعزازيل فيوقف حياً أمام الرب ليكفر عنه ليرسله إلى عزازيل إلى البرية (لاويين ١٦ : ٨ - ١٠)</p>	<p>اللعنات .</p>
<p>وأما أحشائه وأكارعه فيغسلها بماء ، ويوقد الكاهن الجميع على المذبح محرقة وقود (لاويين ١ ، ١ - ١٧)</p>	<p>عندما يسلخون الثور وينتهون من صلاتهم يخرجون المعدة على حين يركون الحوايا والدهن داخل الجسم ، ثم يقطعون الأرجل ونهاية العجز والأكتاف والرقبة ، وبعد ذلك يملئون بقية جسم الثور خبزاً طيباً و.. فإذا ملئوا الجوف بذلك فإنهم يسكبون عليه زيتاً وافراً ثم يحرقونه .</p>
<p>والباقي من التقدمة هو لهارون وبنيه قدس أقداً من وقائد الرب (لاويين ٢ : ١٠) .</p>	<p>وعندما ينتهون من اللطم يوضع أمامهم طعام مما تبقى من الذبائح .</p>
<p>لاتأكلوا جثته ما . تعطى للغريب الذي في أبوابك فياكلها أو يبيعها لأجنبي .</p>	<p>وإذا كانت لهم سوق ويقم عندهم تجار يونانيون فإنهم يحملون الرأس إلى هناك ويبيعونه .</p>

والضب والجردون والورل والوزغة والغطاية والحرباء وكل ما كثرت أرجله
(لاويين : ١١ : ٢٩) .

وعلى العكس : سمح بالجراد والدباب والخرجوان والجندب (لاويين
١١ : ٢١ : ٢٢) .

ومن الغريب أن مشرع اليهود نجس كل من لمس حيواناً نجساً (لاويين
١١ : ٢٤) وأمر بكسر كل متاع خزف وقع فيه « (لاويين ١١ : ٣٣) في حين أنه
استثنى من هذا الحكم العين والبئر التي يقع فيها (لاويين ١١ : ٣٦) ، مع أن
خطر العدوى منها إذا ما أُلقي فيها بجثث مصابة بمرض منقول - يفوق خطر
التلوث من مجرد لمس جثث الحيوانات ! وقد يكون السبب في استثناء العيون عزتها
في المناطق التي مر بها اليهود بعد خروجهم من مصر ، وضرورة الانتفاع بكل
ما يوجد منها . ولندكر في هذا الصدد أن القدماء كانوا يوظفون العيون والينابيع
والآبار ، ويعينون لها الجوارى .

ولنعد إلى التحذير : قد نستغرب تخصيص التحذير بأشنع صور النجاسة ، وقد
بيننا الأسباب التي دعتنا إلى الشك في أن سبب هذا الحكم الصارم هو إصابته
بمرض التريكينوز ، وأبدينا ما يراودنا من أنه يجوز رده إلى تقديس هذا الحيوان ،
عند قوم ، وإلى رغبة قوم معاد في التميز عنهم واستخلصنا حججتنا من أساطير
المصريين : هل نجد عند اليهود اختلافاً بين فئة مقبلة على هذا الحيوان وفئة تنهى
عنه ؟

والجواب أن مظاهر هذا الاختلاف توجد في التوراة نفسها ، حيث عبر النبي
(إشعيا) عن غضب الله من هؤلاء اليهود الذين يقيمون شعائر تخالف الشعائر
السائدة ، ويحسبون أنفسهم أقدر من غيرهم :

وإلى القارئ ماورد في سفر إشعيا (٦٥ : ٢ - ٦٦ و ٥ : ١٧ - ١٨) ! بسطت

يدى طول النهار إلى شعب متمرد سائر في طريق غير صالح وراء أفكاره ، شعب يغىظنى بوجهى دائماً يذبح فى الجنات ويبخر على الآجر . يجلس فى القبور ويبيت فى المدافن ، يأكل لحم الخنزير وفى آنيته مرق لحوم نجسة ! يقول : قف عندك : لا تدن منى لأنى أقدر منك . هؤلاء دخان فى أنفى نار متقدة كل النهار ! وقد وردت أيضاً فى النص نفسه هذه العبارة :

«الذين يقدسون ويظهرون أنفسهم فى الجنات وراء واحد فى الوسط آكلين لحم الخنزير والرجس والجرد يفنون معاً» .

إن هذه النصوص تتيح وضع تحريم العبرانيين للخنزير فى إطار تضارب الانتماءات والأديان ، وهو الإطار الذى أشرنا إليه نفسه ونحن فى صدد الصراع بين أتباع (أوزيريس) وأتباع (ست) .

المحرقات عند النصارى :

كاد مثل هذا التضارب السابق نقاشه يحدث فتنة فى صدر المسيحية ، عندما اعتنق بعض اليهود والوثنيين الدين الجديد ، فخشى المتنصرون من اليهود التنجس من هذا الاختلاط وبصفة خاصة عندما بشر بطرس الرسول برفع كل خطر سابق . «ولما صعد بطرس إلى أورشلیم (القدس) خاصمه الذين من أهل الختان (اليهود) قائلين : إنك دخلت إلى رجال ذوى غلفة وأكلت معهم ؛ فابتدأ بطرس يشرح لهم بالتابع قائلاً :

أنا كنت فى مدينة يافا أصلى ، فرأيت فى غيبة رؤيا إناء نازلاً مثل ملاءة عظيمة مدلاة بأربعة أطراف من السماء ، فأتى إلى فتفسرت فيه متأملاً فرأيت دواب الأرض والوحوش والزحافات وطيور السماء ، وسمعت صوتاً قائلاً لى : قم يا بطرس اذبح وكل ، فقلت : كلا يارب ، لأنه لم يدخل فى قط دنس أو

نجس ؛ فأجابني صوت (ثانية) من السماء : ما طهره الله لا تنجسه أنت !. (أعمال الرسل : ١١ : ٢-٩) .

ولكن بطرس وجد نفسه مضطراً إلى مجاملة اليهود المتنصرين ، فنع عما ذبح للأصنام وعن الدم والمخنوق (أعمال الرسل : ١٥ : ٢٨-٢٩) .

وقال يعقوب الرسول : « ولذلك أنا أرى ألا يثقل على الراجعين إلى الله من الأمم ، بل يرسل إليهم أن يمتنعوا عن نجاسات الأصنام والزنى والمخنوق والدم ؛ لأن موسى منذ أجيال قديمة له في كل مدينة من يكرز به ؛ إذ يقرأ في المجامع كل سبت (أعمال الرسل : ١٥ : ١٩-٢١) ، ولكن هذا التحريم لم يراع ، ولم يمتنع النصارى عن أى طعام ! .

ومن ثم فإن التحريم لم يحرم على النصارى ، بل إننا نجد - على العكس - بعض الطوائف الغنوسية ، وهي طوائف أخذت بأن الخلاص يأتي عن طريق المعرفة الروحية توحد بين المسيح والإله ست الذي كان يرمز إليه بالتحريم^(١٠٢) وإن كان هذا القول غير أكيد .

ولكن تحريم التحريم بسبب العادات بين المتجاورين والمحاكاة بين المتعاشين ولصعوبة إزالة التقاليد إذا ما تأصلت ورسخت - لا يزال تاركاً آثاراً واضحة بين بعض النصارى إلى يومنا هذا مثلاً : في الحبشة ، وبالمثل فإن التحريمات التقليدية الأخرى تشاهد بقاياها اليوم .

من هذه المظاهر تحريم اللحوم والمنتجات الحيوانية في خلال أيام الصيام التي تُرى عند الأقباط على مائتي يوم في السنة مع استثناء السمك الذي حرم ثمانية وخمسين يوماً فقط . ومما قد يكون ذا مغزى خاص أن ثلاثة أيام من أيام تحريم السمك تسمى أيام (يونان) ، وهو الذي ابتلعه حوت ثلاثة أيام على حسب ما ورد في التوراة .

وقد كان لمجاورة الأقباط للمسلمين أثران عكسيان ، يتمثل الأول : في التميز عن عادات المسلمين ؛ إذ نرى أقباط الحبشة يمتنعون عن أكل لحم الجمل ؛ لأن

أكله من مميزات المسلمين ؛ والإخر : في رواية وردت في مذكرات الرحالة الفرنسي سونتي (١٠٣) مؤداها أن بعض من اتصل بهم من المسيحيين في صعيد مصر دعاه الشاهد حيواناً غريباً يُرى في دير كاثوليكي في نقادة ، فكم كانت خيبة أمله عندما وجد أن هذا الحيوان الفريد لم يكن سوى خنزير !

المحرمات في الجاهلية :

ورث العرب في عصر الجاهلية عن جمهرة الشيعة والطوائف التي اختلطوا بها أو بدافع عقائدهم الذاتية تحريمات يصعب علينا الآن حصرها ، وإن كنا على علم ببعضها . وقد أوضح كتاب الله أن ما حرم على اليهود إنما حرم عقاباً لهم على ما أقرّفوه .

(وعلى الذين هادوا حرّما كل ذي ظفر ومن البقر والغنم حرّما عليهم شحومها إلا ما حملت ظهورها أو الحوايا أو ما اختلط بعظم ذلك جزيناهم بغيرهم وإننا لصادقون ، فإن كذبوك فقل ربكم ذو رحمة واسعة ولا يُرد بأسه عن القوم المجرمين) . الأنعام / ١٤٦ - ١٤٧ .

(وقالوا هذه أنعام وحرث حِجر لا يطعمها إلا من نشاء يزعمهم وأنعام حرمت ظهورها وأنعام لا يذكرون اسم الله عليها افترأ عليه سنجزئهم بما كانوا يفترون ، وقالوا مافي بطون هذه الأنعام خالصة لذكورنا ومحرم على أزواجنا وإن يكن ميتة فهم فيه شركاء سيجزيهم وصفهم إنه حكيم عليم) الأنعام / ١٣٨ - ١٣٩ . هذا إن هؤلاء الذين كانوا يخدمون الأصنام كانوا يخصصون لأنفسهم ما كانت تحمله الأنعام في بطونها حاشا الميتة منها .

ثم إن عرب الجاهلية كانوا يعتقدون بعض البعير ، سجل منها ما أطلق - البحيرة والسائبة والوصيلة والحام :

والبحيرة هي الناقة التي شقت أذنّها ، والسائبة هي التي كانت تعتق لنذر ، أو لأنها ولدت عشرة أبطان كلها إناث ، فكانت لا تتركب ، ولا يشرب لبنها إلا ولدها أو الضيف ولا تمنع عن ماء أو كلاً حتى تموت ، والحام خيار الإبل .

وقد أكدت آيات كريمة عدم جواز الأخذ بهذا :

(ومن الأنعام حمولة وفرشاً كلوا مما رزقكم الله ولا تتبعوا خطوات الشيطان إنه لكم عدو مبين) (الأنعام / ١٤٢) .

(ما جعل الله من بحيرة ولا سائبة ولا وصيلة ولا حام ولكن الذين كفروا يفترون على الله الكذب وأكثرهم لا يعقلون) (المائدة / ١٠٣) .

وقد حددت المحرمات وهي قليلة : (يأياها الذين آمنوا أوفوا بالعقود أحلت لكم بهيمة الأنعام إلا ما يتلى عليكم غير محلي الصيد وأنتم حرم إن الله يحكم ما يريد) (المائدة / ١) (حرمت عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل لغير الله به والمنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع إلا ما ذكيتم وما ذبح على النصب وأن تستقسموا بالأزلام ذلكم فسق) (المائدة / ٣) .

وبهذا حصر التحريم في التالي :

- ١ - ما يصطاد في مناطق الحرام وهذا لأن الصيد محرم فيها .
- ٢ - ما أهل لغير الله به وما ذبح على الأصنام ؛ لأن عرب الجاهلية اعتادوا نحر الذبائح على هياكل الأصنام ، فأمر الله بتقديم الذبائح له بأن يذكر اسمه تعالى عليها : (ولا تأكلوا مما لم يذكر اسم الله عليه ، وإنه لفسق) (الأنعام / ١٢١) .
- ٣ - ما اقتسم بالأزلام لأن الأزلام حرمت .
- ٤ - الدم لأن عرب الجاهلية كانوا يطبخون الدم ويأكلونه ، وكانوا يسمون هذا الطعام الفصيدة .

- ٥ - ما لم يذبح ولم يسفك دمه ، وهذا لسببين هما : أن اسم الله لم يذكر عليها ، وأن الدم مازال فيها ، إلا أن اصطياد بحيوانات مدربة على الصيد ، ثم سكب دمها : (يسألونك ماذا أحل لهم قل أحل لكم الطيبات وما علمتم من الجوارح مكلّبين تعلمونهن مما علمكم الله فكلوا مما أمسكن عليكم ، واذكروا اسم الله عليه ، واتقوا الله إن الله سريع الحساب) (المائدة / ٤) غير أن الخالق الرحيم لم

يبتغ من التحريم تعجيز المؤمنين : (فمن اضطر غير باع ولا عادٍ فلا إثم عليه إن الله غفور رحيم) (البقرة / ١٧٣) .

وقد تكرر هذا السماح في أكثر من آية كريمة ، الأمر الذي يشير إلى أن العبرة في التحريم ليست نجاسة ذاتية في المحرم كما هي في الأديان الهندية التي تعد مجرد لمس المحرم تنجيساً حتى لو كان اللبس مصادفة ، بقدر ما هي ميثاق بين الخالق تعالى والمخلوق لامتحانه : كمنع آدم عن الاقتراب إلى شجرة بعينها في الجنة .
(ويا آدم اسكن أنت وزوجك الجنة فكلا من حيث شئتما ولا تقربا هذه الشجرة فتكونا من الظالمين) (الأعراف / ١٩) .
كما أن الطاعة واجبة دون تساؤل .

(يا أيها الذين آمنوا لا تسألوا عن أشياء إن تبد لكم تسؤكم) (المائدة / ١٠١) .
وبهذا يتخذ انتهاك التحريم شكلاً خطيراً ، هو التحدى السافر والعصيان المعلن ، وهذا ما لا يغفره دين .

غير أن الخيال الشعبي أضاف محرمات استنبط مبادئها من القياس ، وقد ورد العديد منها في كتابات أمثال الدميري والقزويني وغيرهما ، حيث نقرأ أن الضفادع نُهيَ عن قتلها ؛ لأن الله جعل نفيقهن التسبيح : «يا مسبح بكل لسان ومذكور بكل مكان» (الدميري : ١ : ٦٤٨) ، والهدهد ؛ لأنه كان دليل سليمان على قرب الماء (القزويني : ٢٨٦) ، والعلق ؛ لأنه دم خارج من الرحم كالحيض (الدميري : ٢ : ٧٤) ولعل هذا لخلط بين العلق وهو دود والعلق وهو الجنين قبل ظهور سماته .

ولنستخلص مما تقدم التأويلات المختلفة التي ترح إليها علماء التأريخ والنفس وعلم السلالات لتفسير ظاهرة التحريم وقد ذكرنا فيما سبق بعضها :

١ - الرمزية : ومن هذا أن الجر الذي اشترطه اليهود لإباحة اللحم يرمز إلى

حياة التأمل والتفكير التي ينبغي على المؤمن سلوكها . (١٠٤)

٢ - الاستقذار والاستخبات .

٣ - الضرر للصحة .

٤ - فرض الانضباط .

٥ - امتحان الطاعة .

٦ - رسوخ رواسب من العقائد والشعائر الدينية ومنها ذكرت عادة آسيوية قديمة تفرض نثر قطع من اللحم المسلوق في اللبن على سطح الحقول لاسترضاء الإلهة إسطار ، على أنها الأصل في تحريم اليهود طهو اللحم باللبن أو مستجاته .
٧ - الرغبة في التميز وابتكار أنماط تكفل التمييز وتقويه : ومن هذا القبيل حرص محاكم التفتيش على تعليق شيء من لحم الخنزير فوق رعوس القضاة لتأكيد عدم انتمائهم إلى الدين اليهودي .

وقد ذهب إلى هذه النظرية علماء اليهود لتبرير محرماتهم فاليهودي - على حد قول رب كوهين (١٠٥) ليس على دينه أن يميزه عن غيره فحسب ، بل عليه أن يذكره في كل لحظة من حياته أنه ينتمي إلى العنصر اليهودي والديانة اليهودية . وعلى اليهودي أن يتميز - ليس بمجرد عقيدته - ولكن كذلك بسلوكه ، وأن يتدع - حتى في أنشطة الحياة اليومية - مظاهر تظل تذكره يهوديته .

٨ - الإشراف في الطفولة : ويطلق لفظ الإشراف على حدوث ظاهرة ما استجابة لمنبه لم يكن يثيرها في الأصل . وهذا بسبب تكرار تتابع - اتفاقاً - المنبه والظاهرة ، ولهذا السبب يضحى عدد من أصبحوا غير مؤمنين بعقائد صباهم - ينفرون من محرماتها للارتباط المحكم في أذهانهم بين المحرم وبين نجاسته . وقد يصل الاستخبات إلى التقيؤ والإسهال !

ومن الأمثلة الماثورة للإشراف ما رواه غاندى من أنه أراد أكل اللحم عساه يحصل منه على قوة الطغاة الإنجليز ، فتناول ذات ليلة شيئاً من لحم الماعز ، فبات طوال الليل يقيأ ، ويعانى مغصاً شديداً ، وكابوساً يتخيل في خلاله أن معزاة حية تشغ في أحشائه !

البَابُ الْخَامِسُ

حكم بعض المأكولات الأخرى

الخيل . الحمير . والبغال . والققط . الكلاب . الثعابين . الحشرات .
البيض . اللبن . المحرمات غير الحيوانية . النباتات . الملح .

الخيل :

انتشرت عادة أكل لحوم الخيل من بلاد المغول في وسط آسيا ، حيث نشأ هذا
الحيوان ، إلى غربي أوروبا فقد قطن بقلب القارة الآسيوية رعاة هيئوا حياتهم حول
هذا الصديق الأليف ، واستخدموه كما استخدم العرب البعير ، فأفادوا من سرعته
في القتال ومن لحمه وجلده ولبته ، واعتمدوا عليه في السلم والحرب .
ولجئ حبيهم له ابتدعوا الأساطير حوله : فزعم الباقوت أن الحصان هدية إله
خير علمهم - ضمن ما علمهم - فن تخمير لبنه لصناعة مشروبهم المفضل

(القمر) ، واعتادوا إذا نفق حصان رفع عظامه ووضعها على منصة تكريماً له ، وإذا مات أحد رجالهم ، دفن حصانه معه في قبره ، وتقاتلوا في أكل لحمه وتقديمه في المآدب والأعراس على أنه طعام فاخر ولذيذ .

وقد أولع العرب مثلهم بتربية الخيل واقتناء أئمنها واستيلاد سلالات أصيلة منها ، وقالوا عنها العجب العجيب ، أورد منه الدميري في كتابه «كتاب الحيوان الكبير» روايات تفخّمها وتبين مكانتها عندهم .

فقد روى - على سبيل المثال - أن معاوية مر بأبي ذر رضى الله عنها وهو يمرغ فرساً فسلم عليه ثم قال : يا أباذر ، ما هذا الفرس ؟ فقال : هذا فرس لا أراه إلا مستجاب الدعاء ! قال : وهل تدعو الخيل وتجاب ؟ قال : نعم ، ليس من ليلة إلا والفرس يدعو فيها ربه فيقول : رب ، إنك سخرتني لابن آدم وجعلت رزقي في يده ، اللهم فاجعلني أحب إليه من أهله وولده (الدميري ١ : ١٥٤) ففسر تفسيراً شاعرياً تفضيل الخيل على الأهل .

كما ذكر الرواية التي مفادها أن أول من ركب الخيل كان إسماعيل عليه السلام ، ولذلك سميت بالعراب ، وكانت قبل ذلك وحشية ، ولذلك أسند إلى النبي ﷺ القول : «اركبوا الخيل فإنها ميراث أيكم إسماعيل» (الدميري : ١ : ٤٤٢) .

وروى الترمذي إسناداً ضعيفاً عن أبي أيوب الأنصاري رضى الله عنه : «جاء أعرابي إلى النبي ﷺ فقال : «إني أحب الخيل فهل في الجنة خيل ؟ فقال ﷺ : «إن دخلت الجنة أتيت بفرس من ياقوتة لها جناحان فتحمل عليها فيطير بك في الجنة حيث شئت» (الدميري : ١ : ٤٤٣) .

وفي رواية أخرى أن رسول الله ﷺ قال : «لما أراد الله سبحانه وتعالى أن يخلق الخيل قال لريح الجنوب : إني خالق منا خلقاً أنجعله عزة لأولياي ومذلة

لأعدائي وجبالاً لأهل طاعتي ؛ فقالت الريح : اخلق يارب ، فقبض منها قبضة فخلق منها فرساً ، وقال جل وعلا : خلقتك عريباً ، وجعلت الخير معقوداً بنواصيك والغنائم على ظهرك ، وبوأتك سعة من الرزق ، وأيدتك على غيرك من الدواب ، وعطفت عليك صاحبك ، وجعلتك تطير بلا جناح ، فأنت للطلب وأنت للهرب ، وإني سأجعل على ظهرك رجالاً يسبحونني ويحمدونني ويهللونني ويكبرونني (الدميري : ١ : ٤٤١) .

أما الأفريقيون فقد اختلفوا في شأن أكل الخيل ، ولا داعي للإطالة هنا في ذكر عاداتهم المختلفة وأحدة واحدة ، فقد أفرد لها سيمونز^(١٧) باباً طويلاً ، وفي أوربا استحسن لحمها ، ويبدو أن الأوربيين ربطوا بين هذا الحيوان النبيل وبين الإله الوثني (أودين) ، فنفر المسيحيون منه وحرم لحمه عليهم تدريجاً إلى أن أصدر البابا جريجوري الثالث سنة ٧٣٢ أمراً يحرمه نهائياً . ومن جراء هذا التحريم امتنعت بعض شعوب آيرلندا عن اعتناق الدين المسيحي مدة طويلة . ولكن مثل هذه الأوامر وما تبعها لم تمنح هذه العادة محواً تاماً ، وظل الأوربيون يستسيغون هذا الطعام ، ولا سيما في آيرلندا حيث شملت طقوس التتويج جلوس الملك في حزام من فوق فرس ذبح لهذه المناسبة ، ثم اشتراكه مع قومه في أكل لحمه وشرب شيء من مرقه .

ثم مر هذا اللحم بحقبة فتور ازدرى في أثنائها ، وعد غير ملائم للموائد المحترمة إلى أن تجدد الاعتماد عليه في خلال مجاعات القرن الثامن عشر ، وعرفت مزاياه ، واعتاد جراح الحملة الفرنسية في مصر - بارون لاري - تغذية مرضاه به ، واجتهد بعض المفكرين في القرن التاسع عشر بإعادة ترويجه . ومن مظاهر حملتهم إقامة مأدبة (حسانية) سنة ١٨٦٥ في فندق من أفخر فنادق باريس لم يقدم خلالها من الأطباق سوى ما صنع من لحم الخيل المطهو في أشكال مختلفة ، ثم افتحت

جزارات خاصة لبيع هذا النوع من اللحم وحظر بيعه في غيرها ، وأنشئت جمعية لتشجيع أكله ، ولا يزال قوم يعتقدون أنه علاج شافٍ للسل والهزال والأنيميا وما إليها من الأمراض .

واتفق أغلب الفقهاء على السماح بأكل الخيل استناداً إلى حديث شريف فحواه أن الرسول ﷺ رخص فيها يوم خيبر (صحيح البخاري (١٠٦) : ٥ : ١٧٣) ، كما ورد في الصحيحين :

عن أسماء بنت أبي بكر الصديق رضي الله عنها أنها قالت : « نحرنا فرساً على عهد رسول الله ﷺ فأكلناها » وفي رواية « ونحن بالمدينة » وفي سند الإمام أحمد « نحرنا فرساً على عهد رسول الله ﷺ فأكلناها نحن وأهل بيته » (الدميري : ٢ : ١٦٤) .

وذهب قلة إلى أنها مكروهة إلا أن كراهتها عند مالك تنزيه لا كراهية تحريم ، واستدلوا بما في سنن أبي داود والنسائي وابن ماجه « أن النبي ﷺ نهى عن أكل لحوم الخيل والبغال والحمير لقوله تعالى : (والخيل والبغال والحمير لتركبوها وزينة) (النحل/٨) وقال صاحب الهداية في الحنفية : الآية خرجت مخرج الامتنان والأكل من أعلى منافعها ، والحكيم لا يترك الامتنان بأعلى النعم ويمتن بأدناها » (الدميري : ٢ ، ١٦٤) .

أما في مصر فإن الخيول لم تعرف إلا بعد عصر الهكسوس ، وربما كانت أحداثها النسبية السبب في عدم تأليها ، ومن ثم في عدم ورود أي حظر عنها ، ولم تؤكل إلا في عهد المماليك : فقد روى المقرئ (١٠٧) أن الأمير بكتاش كان يذبح لسباطه في دمياط (يومياً) خمسين رأساً من الغنم وفرساً لا بد منه ، غير أن هذه العادات الدخيلة لم ترسخ .

الحمير والبغال :

يشير أكل الحمير والبغال دهشتنا بل ونفورنا ، وبصفة خاصة عند الاطلاع على «ملف» الحمير التاريخي : ففي مصر القديمة أشرنا إلى أن الإله حور نجل أوزيريس والقائم بثأره بعد أن انتصر على ست - ألتى به وبرهطه في نهر النيل في شكل حمير ، وأن هذه الرواية التي ترمز إلى حدث تاريخي - كانت السبب في عد الحمير ضمن الكائنات المنتمة إلى ست ، وفي نيلها ماناله هذا الإله من مقت المصريين وكراهيتهم .

ولنذكر حواراً مقتطعاً من مؤلف لبلوتارخ ^(١٠٨) نسب إلى إيزوب هذا الحديث :

«إذا علمت أن صناع المزامير يستبدلون عظام الحمير بعظام الغزال زاعمين أن صوتها أرق وأرحم عجبت من أن يكون للحمار - مع ما هو عليه من الفظظ ومنع بعه كل البعد عن عرائس العلوم والفنون - أن يكون عظمه في هذه الرقة والرخامة . فأجاب نلوكسينوس : «حقاً إن هذا ما يأخذه سكان بوزيرس ^(١) علينا نحن سكان نوكراتس ^(٢) وهو أننا نجعل من عظام الحمير مزامير في حين أن مجرد سماع الأبواق مقت عندهم لتشابه أصواتها ونهيق الحمير . ألا تعلم أن الحمار مقيت عندهم أبغض المقت بسبب (تيفون) ؟

ولكن القدماء عدّوا لحم الحمير من الطيبات : فقد حرص الإغريق على إضافته إلى (السجق) ١٠٩ .

وشغف أثرياء الرومان بأكله . في أفخر الولايم ، وراق كذلك كبار القوم في

(١) بوزيرس : إحدى المدن التي أقيمت فيها أشلاء أوزيريس .

(٢) نوكراتس : مدينة في شمالي الدلتا أقامت فيها حالة كبيرة من الإغريق .

فارس : فقد ورد في كتيب باللغة الهلوب^(١١٠) يرجع تاريخه إلى القرن السادس أو السابع أن كسرى عند امتحانه أحد أولاد الأشراف ، وكان بلغه ما اتسم به هذا الشاب من رفعة الذوق وسعة المعرفة - سأله عن أفضل المأكولات ، فأجاب : إن ألد هلام (بالوظة) هو الهلام المجمعول من لحم حمار مبتل ومنقوع في لبن حامض قبل إدماجه في الهلام .

ومال إليه الإفرنج في القرون الوسطى : وما روى عن الملك داجوير الثاني في القرن السابع الميلادي انه اعتذر يوماً عن عدم أكل جحش مشوى محشو بالعصافير وممك الثعبان ، لأنه كان يعد نفسه في اليوم نفسه لتخليص بعض المحكوم عليهم لعجزهم عن سداد ديونهم معتبراً أن هذا الطعام المترف لا يتفق مع التقوى المناسبة لهذا الواجب الإنساني !^(١١١)

وورد في (قاموس لاروس في حسن الأكل)^(١١٢) ، وهو دستور هواة الطعام الفاخر والطهو المترفف أن الفرنسيين - وحسن تذوقهم معروف - كانوا يربون الحمير ويسمنونها لموائدهم ، وأن سكان جزيرة مالطا عندما حاصروهم الأسطول الإنجليزي اغتذوا مجبورين بالكلاب والققط والفئران والحمير وغيرها من الحيوانات ، ثم إنهم نتيجة لهذا أحبوا لحم الحمير وفضلوه على لحم الأبقار والعجول ، ثم يضيف هذا القاموس أن ولهم ملك ألمانيا قدم لنابليون الثالث ليلة انتصاره عليه في سيدان مخ حمار مطهواً على طريقة سماها « الطريقة الدبلوماسية » ! والنكته في هذه الرواية هي أن اجتماع العاهلين كان اجتماعاً دبلوماسياً أملى ولهم في خلاله شروط الصلح لنابليون المهزوم . وتنتهي مناقشة لحم الحمير في هذا المصنف الحجة إلى أن لحم الحمير التي لم يتعد سنها ستين غاية في الرقة ، وأنها تضاهي لذتها لحم العجول !

ومن المعروف أن النكهة الخاصة التي تحب السجق الإيطالي والهنگارى للهواة

إنما تأتبه من لحم الحمير والبغال الذي يضاف إليه .

أما الآن فإن حكم لحم الحمير هو تحريمه عند أكثر أهل العلم ، والرخصة فيه إنما رويت عن ابن عباس رواها عنه أبو داود في سنته (الدميري - جزء ١ - ص ٣٥٨) : وهناك حديث متفق عليه « أن النبي ﷺ نهى عن لحوم الحمير الأهلية وأذن في لحوم الخيل » . وقد ورد حديث رواه غالب بن أبيجر قال : « أصابتنا سنة فشكونا ذلك لرسول الله ﷺ فقلت : يا رسول الله لم يكن عندي ما أطعم أهلي إلا سمان حمر ، وإنك حرمت لحوم الحمير الأهلية » فقال : أطعم أهلك من سمين حمرك فإنما حرمتها من أجل جوال القرية » . فلو صح حديث غالب لحمل على الأكل منها حال الاضطرار وهي في رأى الدميري قضية عين لاعموم لها ولا حجة فيها (الدميري : ١ : ٣٥٨) .

أما الحمار الوحشى وكان يسمى الفراء فإن أكل لحمه يحل بالإجماع (الدميري : ١ : ٣٦١ صحيح البخارى ٧ : ٩٦ و ٥ : ١٦٧ و ١٧٣) وكان العرب مولعين بصيده .

وحكم البغال يختلف على حسب مولدها : فإن المتولد منها بين الحمار الأهلى والفرس يحرم أكله ، لأنه متولد بين ما يحل وما يحرم ، فيغلب جانب التحريم ، فإن تولد بين حمار وحشى وفرس حل ، وأما الحديث الذى روى بإسناد صحيح عن أبي واقد « أن قوماً مات لهم بغل ولم يكن لهم شيء غيره فجاءوا إلى رسول الله ﷺ فرخص لهم فيه » ، فهذا محمول على أنهم كانوا مضطرين يحل لهم أكل الميتة (الدميري : ١ : ٢٠٣) .

القطط :

تنفر جل الشعوب من أكل لحم هذا الحيوان الأليف الذى يميل إليه

الكبار والصغار على السواء ، وقيل الفلاسفة والأدباء ، وقل أكله إلا أن يغش به لحم الأرانب ، الأمر الذى جعل البعض يمقت الأرانب لشبهها بالقطط . وكان المصريون يقدسون القطط ، ويحفظونها بعد الموت ، ويصنعون لها التماثيل ، وقد عثر على قبورها بسقارة وبنى حسن ، ونالت أكثر ما نالته من الحظوة فى أيام الملوك الذين اتخذوا من كعبتها « بوسطة » عاصمة للمكهم ، ثم خلط الناس بين القطط ونظائرها ، فعدوا الهرة (بسطة) الصورة الضاحكة للبوّة الفتاة (سخمت) ، كما تخيلوا (رع) فى هيئة قط يصيرع الحية (أبو فيس) وجعلوا للأرواح التى تقيم شر الحيات فى العالم الآخر رءوس قطط . وقد روى ديودور الصقلى أن عقاب من قتل قطاً كان الإعدام .

وقد حرم أكل الهر وإن كان حيواناً طاهراً : فقد ورد فى الحديث الشريف « أن النبى ﷺ دعى إلى دار قوم فأجاب ، وإلى دار آخرين فلم يجب ، فقيل له فى ذلك ؛ فقال : إن فى دار فلان كلباً ، فقيل له : وإن فى دار فلان هرة ، فقال ﷺ : الهرة ليست بنجسة وإنما هى من الطوافين عليكم والطوافات » والطوافون الخدم والطوافات الخادמות ، فجعل القطط بمنزلة المالك وكأنها من أهل البيت (الدميرى : ٢ : ٤٠٠ ، ٤٠١) .

الكلاب :

إنه من المسلم به أن الكلب كان أول حيوان دجنه الإنسان وإن كان القول بأنه إنما دجن ليؤكل (١١٣) قولاً يحتمل الشك . ويبدو أن (العهد) الذى وقع بين الإنسان وهذا الحيوان الأليف تم باتفاق متبادل بين الطرفين ! ورد البعض هذا التآلف إلى أن أرهط الكلاب المتوحشة اعتادت تتبع القناصين متوقعة غذاء وافرأ من الأحشاء والبقايا ، ثم سبقتهم لاستشعار الفرائس بفضل حدة شمها والإرشاد

إليها وإتمام الحصار حولها ، وقوّت هذه الرابطة قدرة الكلاب على معرفة أمزجة أصحابها وتفهم بعض الألفاظ والاستجابة إليها .

ولكن هذه العلاقة ظلت مزدوجة ومتناقضة طوال التاريخ :

فقد آله قدماء المصريين ثلاثة كلاب :

أولها : (وب - وأوت) ومعنى اسمه فاتح الطريق ، وكان يعبد في أسيوط ،

وكانت شاراته تتقدم مواكب الملوك والزوارق المقدسة

ثانيها : (خنتي - أمتو) : أى الأول في الغرب : أى الأول في عالم الموتى ،

وكان إله أييدوس (العرابة المدفونة) حيث دفن ملوك الأسرة الأولى .

ثالثها وأشهرها : أنوبس ، وزعم أنه ابن أوزيريس وإيزيس ، وفي رواية

أخرى ابن أوزيريس ونفتيس عندما ظنّها إيزيس . وحظى هذا الإله بأفغاب عدة

منها سيد البقر الحلوب ، وإله المخططين ، وقاضى الآخرة ! وقد صور في شكل ابن

آوى أو إنسان ذى رأس ابن آوى . وكان الكهنة المخطنون يرتدون قناعاً في شكل

رأس هذا الحيوان في خلال عمليات التحنيط (شكل ١٣) . وراجت عبادته في

العالم القديم عندما انتشرت الديانة الأوزيرية وما صاحبها من العقائد الخاصة

بالبعث وبالآخرة في العالم الرومانى والهيلينى المتشعب بالحضارة اليونانية .

وفي روما روى بلينيوس^(١١٤) أن الكلاب كانت تصلب على حين كانت

الكلاب الرضيعة تعد طاهرة وجديرة بتقديمها قرابين للآلهة وتوكل تمجيداً لإلهة من

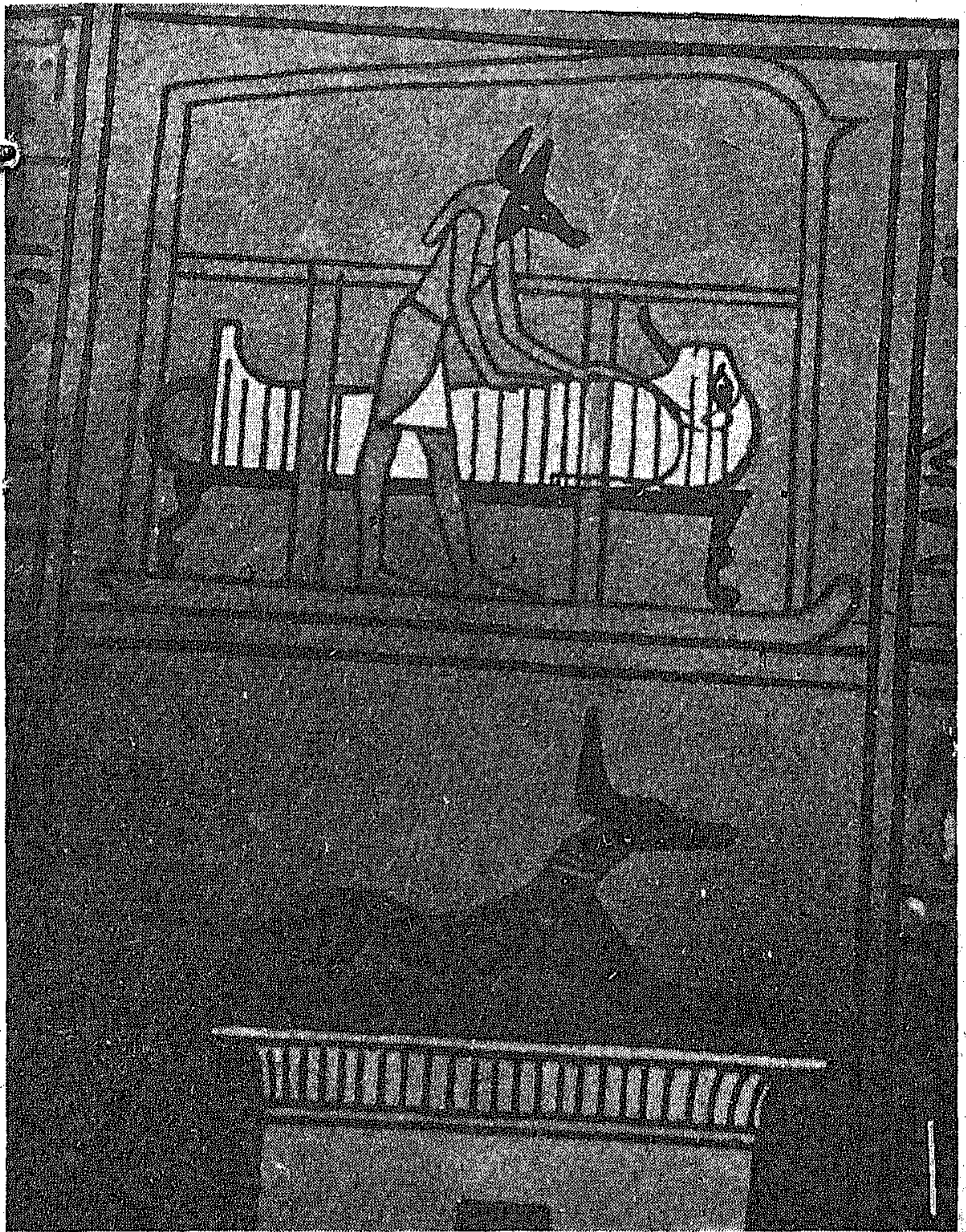
إلهات الولادة اسمها (جفيتا منا) . غير أنه أضاف في مواضع أخرى (٦ : ٣٢)

أنه حرم دخولها جزيرة سيجاروس وأن إقليماً من أقاليم السودان كان يحكمه كلب

يصدر أوامره بالإشارة ! (٦ : ٣٥) .

وفي الشرق الأوسط - على حسب قول سيمون^(١١٥) - عدّ الزرادشتيون

الكلب أقدس الحيوانات ، ونهوا عن قتله أو سوء معاملته .



(شكل ١٣) أعلى الصورة : كاهن يرتدى رأس أنوبيس في أثناء

التحطيط أسفل الصورة : الإله أنوبيس

وزعمت شعوب من أفريقيا ومدغشقر وجنوب شرق آسيا أنهم اكتسبوا الحضارة من الكلاب وأنهم من سلالة كلاب جعلوها حيواناتهم الطوطمية . ولذا فإن النفور من أكل الكلاب بعيد كل البعد عن العموم وإن كان آخذاً في الانتشار بفضل ضغط الحضارات التي تنهى عنه : إما حباً لهذا الحيوان الأليف ، وإما تنجيساً له ، وإما تأليهاً له ، وقد تكون نشأة هذه المواقف المختلفة تفاعلات متباينة لا اعتبار واحد .

يتنشر أكل الكلاب الآن في شرق آسيا من سيبيريا شمالاً إلى أسام جنوباً وجزر هاواي شرقاً . واستولد الصينيون نوعاً منها ، وخصبصوه للمائدة ، وبلغ ميلهم إليه مبلغ تسميتهم إياه في فورموزا (اللحم العطر !) ويتنشر أيضاً في غربي أفريقيا وفي حوض الكونغو حيث كانت الكلاب تستبدل بالعبيد إلى عهد قريب . وكذلك في المكسيك حيث انحصرت هذه العادة بعد أن كانت تعم القارة الأمريكية قبل الفتح الإسباني .

أما في مصر القديمة فإننا لا نجد ذكراً لأكل الكلاب إلا في واقعة واحدة رواها بلوتارخ ، مفادها أن أهل مدينة أكسيرنخس الذين ألهاوا سمكة (أبوبوير) ذبحوا كلباً وأكلوه انتقاماً من أهل مدينة كينوبولس عباد الكلب الذين كانوا يأكلون هذا النوع من السمك ، وأن هذه الواقعة أدت إلى الحرب بين المدينتين . هذا ، وإن كان حافز أكل الكلاب في هذه الرواية الانتقام فإنما يدل على عدم تحريم أكل الكلاب في أكسيرنخس (١١٦) .

الثعابين :

تأكل شعوب عدة الثعابين ، رواه الرحالة العرب أمثال الإدريسي والعمري (١١٧) .

يشير اللميرى (١ : ٤٠١) إلى عداوة الحية للإنسان منذ آدم وحواء والحية وإبليس ، وإلى أن قتل الحيات واجب .

وقد حرم أكل الثعابين لضررها ، وحرم أيضاً الترياق المعمول من لحومها إلا اضطراراً بحيث يجوز أكل الميتة . أما السمك المكون في شكلها فحلال .

الحشرات :

إنى أدرك تمام الإدراك عنف الشاعر التى ستثيرها مجرد فكرة أكل الحشرات ، وصعوبة مقاومة الآراء المستحكة فى أعماق أذهاننا ، وإنى أعترف بأنى - بحكم نشأتى - أشارك القراء فى تفورهم عن هذا اللون من الطعام ، وأقربأنى إذ أدافع عن رأى مخالف لميولى الشخصية إنما أدافع عنه بواعز من المنطق لا بدافع الميل . لقد استماعت شعوب كثيرة أكل الشراعم والحشرات : كان أثرياء الرومان يسمنون الدود فى مزيج من دقيق الحنطة والنبيد ، ثم يأكلونه مشوياً ، وكان الإغريق يقدمونه لضيوفهم المكرمين ، وروى آيليان أن ملكاً من ملوك الهند اعتاد تقديم شرائق مشوية للجفاوة بضيوفه ، ومن المعروف أن الجاوين مشغوفون بنوع من الخنافس^(١) وأن الصينيين ولعون بأكل براعم دودة القز ، وأن أهل أواسط أفريقيا يطهون أطعمتهم بزيت الفل ، ولا عجب فما العسل إلا لعاب النحل . ولا ينفر أناس من أكل دود الجبن زاعمين أنه من جوهره .

وقد جمع بودنهايمر^(١١٨) معلومات مفيدة عن أكلة الحشرات وأفادت مثل هذه الدراسات فى تدريب جنود (الكوماندو) على أكل مايتسنى لهم من الطعام فى الأدغال ، ومنه الثعابين . والديدان .

وزعم هايز^(١١٩) - قياساً بالشعوب القديمة - أن قدماء المصريين تغذوا

Holt 118 - Melolontha hypoleuca. Cockcgafer.

بالشرائق والديدان ، ولكنه لم يستند إلى أى دليل من الواقع .
ولذا يتحتم التفرقة بين الحشرات النقية والحشرات القذرة لأن تركيب أبدان
الحشرات قاطبة لا يخالف تركيب أبداننا .

ويتساءل هولت^(١٢٠) : إذا كان الفيصل بين ما يؤكل وما لا يؤكل هو نقاوة
الطعام وعدم أكل الميتة والقاذورات - فإن بعض الشرائق والحشرات نباتية تماماً ،
فن أين تأتي قذارة دود الجبن وهو منذ لحظة الفقس يتغذى بالجبن حتى أصبح
جزءاً منه ؟ ومن أين قذارة دود القز وهو لا يقرض سوى ورق التوت النضر ؟ وأين
قذارة براعم القطن والكرنب وكل أنواع الدود التى تعتمد على النبات فى غذائها ؟
هل تقارن هذه الديليات بالدجاج الذى يبحث عن طعامه فى القاذورات حتى فى
الروث ، أو بالسماك الثعبان والسرطان (أبو جلمبو) و (الأستا كوزا) التى تكسح
قائمة البحار ؟

أما إذا كان الفيصل هو الشكل فكيف نستقبحها على حين تلهف على المحار
والكرشة على بشاعة شكلها ؟ .

ولا شك فى أن أكثر الحشرات رواجاً بين القدماء كان الجراد ، فقد روى
سترابو^(١٢١) أن بعض الآسيويين كان يقذف بالأخشاب المحترقة فى الحفر التى يلجأ
إليها الجراد ويصطاده عندما يطير وقد أفقده الدخان البصر .

وذكر بلينيوس شعباً كثيرة استساغته ، وأباحث التوراة (اللاوين ١١ : ٢٢)
أنواعاً منه وحرمت أنواعاً أخرى ، فدفعت صعوبة التمييز بينها علماء اليهود إلى
تحريم أكلها خوفاً من الخطأ^(١٢٢) .

واشتهر العرب إلى اليوم بميلهم إليه ، وورد فى إنجيل متى أن سيدنا إدريس عليه
السلام (القديس يوحنا المعمدان) أمضى أربعين يوماً فى الصحراء لا يأكل إلا
الجراد والعسل . وفى سنة الرسول ﷺ ، قال عبد الله بن أبي أوفى ، غزونا مع

رسول الله ﷺ سبع غزوات نأكل الجراد « رواه أبو داود والبخاري والحافظ أبو نعيم وفيه : ويأكله رسول الله ﷺ معنا » وروى ابن ماجه عن أنس قال : « كان أزواج النبي ﷺ يتهادين الجراد في الأطباق » ومن الروايات الأخرى أن مريم بنت عمران عليها السلام سألت ربها أن يطعمها لحماً لا دم له فاطعمها الجراد ، والدليل على عموم حله قوله ﷺ : « أحلت لنا ميتتان ودمان : الكبدة والطحال والسمك والجراد » .

أما الحشرات الأخرى فقد حرم أكلها أغلب العلماء ، غير أن مالكا قال : إنها حلال لقوله تعالى : (قل لا أجد فيها أوحى إلى محرماً على طاعم يطعمه إلا أن يكون ميتة) ^(١) (الآية) . واحتج الشافعي والأصحاب بقوله تعالى (ويحرم عليهم الخبائث) ^(٢) وهو ماتستخبثه العرب ، وقالوا معنى الآية : قل لا أجد - (الآية) هو : مما كنتم تأكلونه وتستطيعونه . وقال الغزالي في الوسيط : لا يؤكل من الحشرات إلا الضب (الدميري : ١ : ٣٣٣ و ٣٣٤) .

أما الدود فيحرم أكله بجميع أنواعه ، لأنه مستخبث إلا ماتولد من مأكول ، وفيه ثلاثة أوجه : أصحها أكله معه لا منفرداً ، والثاني أنه يجب تمييزه ولا يؤكل أصلاً ، والثالث أنه يؤكل معه ومنفرداً (الدميري : ١ : ٤٨٨) .

وإلى هذا فقد استخدم الطب أنواعاً من الديدان للعلاج : نرى قدماء المصريين يصفون أحشاء حشرات مختلفة لتقوية البصر (إبرز : ٣٣٩ و ٣٤٢ و ٣٤٣) ، والحنافس بعد نزع رعوسها وأجنحتها لمقاومة السحر (إبرز : ٧٣٣) ودودة سميت (أنارت) لإسقاط الشعر (إبرز : ٤٧٤) وذب العقرب لعلاج أمراض الأذن (بردية برلين : ٧١) ، ولا شك في أن أغلب هذه الوصفات مبنية على اعتبارات سحرية وليست طبية .

لم يختلف الإغريق أو العرب في استخدامهم أجزاء الحشرات . ولندكر بعض أمثلة مستخرجة من كتاب الحيوان الكبير للدميرى :

« إذا أخذ دود القز وخلط بالزيت ولطخ به بدن إنسان نفع من نهش الهوام وذوات السموم .

ودودة القز إذا أخرجت منه وأكلها الدجاج حصل له سمن كثير .
ودود الزبل الأصفر الذى يخلق منه إذا طبخ في زيت عتيق حتى ينصبح ، ويدهن بذلك الزيت داء الثعلب فإنه يبرئه » (الجزء الأول : ٤٨٨) .
« إذا وضعت العقرب في إناء فخار وسد رأسه ثم وضع في تنور إلى أن تصير رماداً وسقى من ذلك من به الحصى نفعه وفتها (الجزء الثانى : ٦٤) .
إذا ييس العلق في الظل وسحق مع نشادر وطلّى به موضع داء الثعلب نبت الشعر عليه (الجزء الثانى : ٧٤) .

« الدراريج تخلط في الأدوية الموافقة للأورام كالسرطان والقواىي الرديئة قال الرازى : الاكتحال منها ينفع الطرفة في العين ، وإذا طلى بها مسحوقه قتلت القمل ، وإذا طبخت في زيت أبرأ ذلك الزيت داء الثعلب (الجزء الأول : ٥١١) .

« قال ابن سينا : إذا أخذ منه اثنتا عشرة جرادة ونزعت رعوسها وأطرافها وجعل منها قليل من الآس اليابس وشربه صابح الاستسقاء نفعه » (الجزء الأول : ٢٧٠) .

« الخنفساء : الاكتحال بما فيها من الرطوبة يحد البصرويزيل البياض ، وإن أخذت خنفساء وطبخت بعصير السمسم وقطر في الأذن منه فإنه نافع من جميع أوجاع الأذن . (الجزء الأول : ٤٧٧) (١٢٣)

البيض .

البيض من الأطعمة التي نستغرب تحريمها ، ولكن هذا الطعام المحبوب أملى اعتقادات ومخاوف لا تزال تلون عادات شعوب كثيرة لاحتوائه عنصراً حياً كامناً . وقد ورد نص يؤكد تحريم البيض في أثناء مآدب العرس في مدينة نوكراتس المخصصة لإقامة الإغريق في مصر القديمة دون تحديد منبع هذا التحريم ، أكان إغريقياً أصلاً أم كان مصرياً وانتقل إلى الإغريق ؟

وفي جنوبي السودان يجتنب ذكور (النوير) اليوم البيض لاعتقادهم أنه طعام لا يناسب سوى النساء والأطفال ! ولا يزال مثل هذا التحريم قائماً في بعض قرى اليونان النائية ويعتقد سيمونز أنه من رواسب أسرار الديانة الإلوزية .

وعلى العموم يمكن تقسيم أنماط اجتناب البيض على الوجه الآتي :

- ١ - التحريم تحريماً باتاً على الجنسين .
- ٢ - السماح بالبيض ومنع الدجاج .
- ٣ - تحريم البيض الملقح .
- ٤ - تحريم البيض غير الملقح .
- ٥ - السماح به للنساء والشيوخ فقط .
- ٦ - التحريم على النساء في سنى الإنجاب خوفاً من العقم .
- ٧ - التحريم على الصبيات قبل إنهن طقوس البلوغ .
- ٨ - التحريم على الصبيان خوفاً من رسوبهم في امتحانات البلوغ .
- ٩ - اجتناب الرجال للبيض خوفاً من التخنث .
- ١٠ - منع الحوامل والمراضع من أكله .

ويلاحظ في كل هذه التقاليد المختلفة وجود خيط واحد موصل بينها هو فرض

صلة بين البيض والقوى المولدة .

أما في مصر فإنه يسود الاعتقاد بعدم ملائمة البيض للأمراض المنسوبة إلى « برد » . والبرد عند العوام يشمل الزكام والإنفلونزا ، كما يشمل الاضطرابات المعوية والآلام الروماتزمية وجمهرة من العلل غير محددة .

ويعلق الأقباط وسط الكنائس بيضة نعام ، ولا ندرى معنى هذا التقليد على التحقيق ! وإن كنا سمعنا له تفسيرين قوامها أن النعام لا يثني نظره عن بيضه طوال مدة الحضانة ، فالمسيح يزعم كنيسة بالعناية نفسها ، والمؤمن لا يثني انتباهه عن العبادة لحظة واحدة .

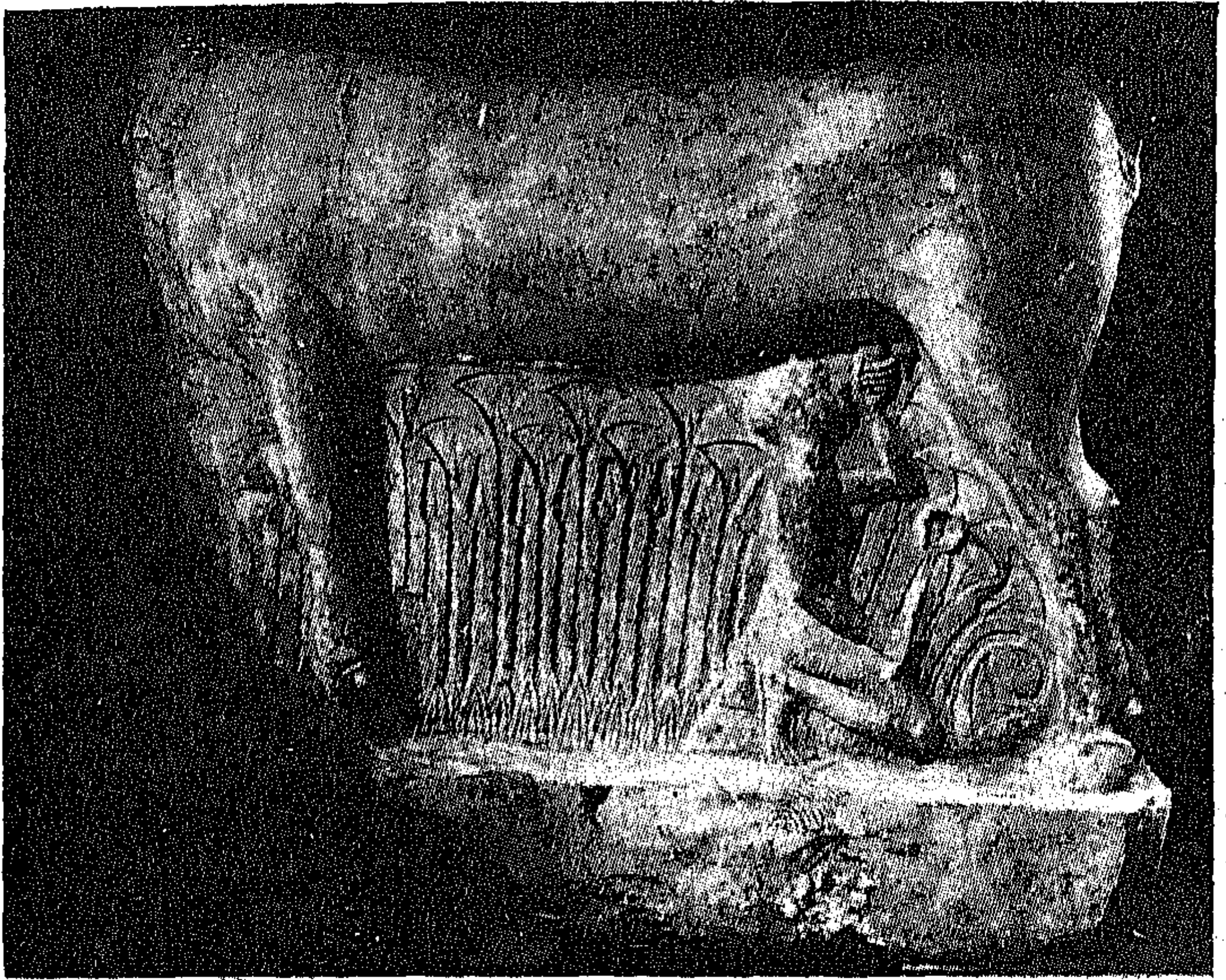
اللبن :

اللبن في مصر القديمة :

كان الأطفال في مصر القديمة يرضعون لثلاث سنوات ، وكان يلجأ عند الضرورة إلى مراضع محترفات ، وهؤلاء كانت مهنتهن - على الأقل في عصر البطالة - خاضعة لقوانين دقيقة . وقد ذكرت بردية إبرز طريقة التمييز بين اللبن الصالح وغيره .

لم يرد أى نص يشير إلى استخدام الحيوانات للرضاعة مباشرة ، وإن كانت الأدلة توحي بهذا : فقد ورد بين نصوص الأهرام على لسان إلهة من إناث الرحم الحديث التالى الموجه إلى الملك المتوفى : « يابنى أيها الملك ، أمسك بثدي واحمله . لِمَ تنقطع عن الحضور إلىّ في كل يوم من أيامنا هذه ؟ ويضيف النص : « لقد حضر إلى أميه الرحمين الأثنين ، ذاتى الشعر المسدول والأثداء المتدلّية . . فجذبنا أثداءهما نحوه ولن يفظاه أبداً (١٢٦) .

ومما يدعو إلى التعجب أن فرويد (١٢٧) وصف أيضاً الرحم بأنه من رموز



(شكل ١٤) طفل يرضع من ثدي بقرة

الأمومة وهذا بعد تدوين ذلك النص بأربعين قرناً أو يزيد .

ومن البديهي أن الرحم ليس من الثدييات ، وأن الغرض من هذا النص الذي ربما كان مصحوباً بحركات سحرية كان تأكيد انحدار فرعون من سلالة إلهية وإعادة الحياة إليه بغذاء إلهي .

وهذا القصد واضح أيضاً في نصوص دينية أخرى ، منها : باب من (كتاب الموتى) نُقِشت له نحوت وتماثيل جميلة تمثل الملك المتوفى - ولونه أسود لون الموت - متجهاً غرباً : أى نحو مغرب الشمس وبلاد الأموات ، حيث تقابله الإلهة (حات - حور) ، إلهة المستنقعات الغريبة ، وتعرض عليه حليها ، فيقبله ، وما إن يشربه حتى يستحيل لونه إلى أحمر : أى لون الحياة ، الأمر الذى يرمز إلى دخوله الحياة الأبدية .

ومع ذلك فإن بعض التماثيل تمثل أفراداً لا يتمون إلى الأسر الملكية وهم يرضعون بصحبة العجل الأمر الذى قد يرجح أن الحيوانات كانت تستخدم كالمراضع (شكل ١٤) .

وفى غير هذه الحالات كان الحليب يقدم للأطفال بملاعق : أو أوان خاصة نذكر منها ثلاثة أنواع :

الأول : أوعية على شكل سيدة على حجرها طفل هزيل ، قيل : إنها يمثلان الإلهة إيزيس والطفل الذى أنجبته من زوجها أوزيريس بعد وفاته على حسب رواية كانت تمثل على جدران الغرف السرية الخاصة بالطقوس الأوزيرية بالمعابد . حيث نرى الإلهة على شكل طائر يرفرف فوق عضو أوزيريس وهو ملق على ظهره ، ويعتقد أن هذه الأوعية كانت تستخدم لحفظ لبن الأمهات اللائي ينجبن أطفالاً ذكوراً ، وهو كان يعد دواءً ممتازاً .

والنوع الثانى عبارة عن تماثيل صغيرة مجوفة تمثل أنثى فرس البحر ، الإلهة

(تاورت) إلهة الولادة والطفولة . والثديان المنقوشان على كل منها مثقوبان بحيث يسمحان بامتصاص اللبن الذى بداخله ، وكأنهما ثديان حقيقيان لأم ترضع وليدها . (شكل ١٥) .

أما النوع الثالث من الأوعية فيمثل قروناً مجوفة قيل : إنها استعملت للحقن الشرجية ، وإن كان هذا الزعم يدعو إلى الشك ، إذ إن ضعف اندفاع السائل منها يجعل تصور انتقاله إلى الأمعاء مستحيلاً . ونحن نرجح أنها كانت تستخدم فى التغذية ، ونستند فى ذلك إلى استعمال القرون لتغذية صغار الحيوانات والرضع طوال العصور الوسطى بأوروبا .

ولعل القارئ أدرك مما سبق معنى شرب اللبن الرمزي وهو تأكيد التسلسل من الأم واكتساب شخصيتها والدافع إليه وهو وضع الملوك بين الآلهة لاحتسابهم لبن الإلهات ، وهو معنى تلك الرسوم والتحف التى تعج بها المعابد المصرية والتى تمثل الإلهات وهن يرضعن الأمراء وورثاء العرش .

وكان الحاجز بين الإنسان والحيوان غير محدد فى الخيال البدائي : روت أساطير الإغريق أن زوس كبير الآلهة كان يتحول بسهولة فائقة تارة إلى ثور وطوراً إلى بجعة أو إلى حيوان ثالث ليقرب من النساء اللاتى كان يرغبهن ، وأن ديونيسوس تحول إلى سبع ، وأن بحارته تحولوا إلى درافيل وأن الإله أبولو حول أذنى ملك إلى أذنى حمار ! وهذه الروايات وغيرها سجلها أوفيد فى الأجزاء الخمسة عشر من مؤلفه المشهور « التحولات » .

وتحدثنا روايات أخرى عن حيوانات أرضعت أمراء وملوك : كالفرس التى غدت بيلياس ، والنعجة التى غدت أسقلابيوس إله الطب ، والدبة التى غدت أطلانتا ، والكلبة التى غدت قيروش ، ولعل أشهر هذه الروايات رواية الدببة التى



(شكل ١٥) وعاء من الخزف في شكل فرس البحر (الإلهة تاورت راعية الولادة والطفولة) كان

أرضعت رومس وروملوس مؤسسى روما ، ولا تزال صورة الذئبة ورضيعيها رمزاً
ورنكا لهذه العاصمة .

لبن الأم :

تقول أمثالنا الشعبية « أحلّ من لبن الأم » وعن الرجل الشهم الشريف
الأصيل إنه « شارب من لبن أمه » .

وأفضل لبن عند قدامى المصريين كان لبن الأمهات اللاتي أنجبن وليداً ذكراً ،
وكانت تنسب له صفات علاجية ممتازة ، وقد اعتاد أبقراط وديوسقوريد وأطباء
الأقباط وصفه ، وفسّر أرسطو تفصيله فقال : إن السيدات الحاملات لأجنة من
الذكور يتمتعن بقوى تفوق اللاتي يحملن إناثاً ، ولذا فإنه من الطبيعي أن يكون
لبنهن أفضل (١٢٨) .

وللبن الأم شأن كبير عند العرب ، لما يركه من أثر في طبيعة الولد ، ولذلك
كانوا يرون أن تكون الأم مرضعة الولد ، إلا إذا تعذر ذلك لسبب ، فترضعه
مرضعة قريبة من أهل المولود أو من المرضعات السليمات من المرض ، ومن ذوات
العرق الطيب . لأن اللبن يؤثر في شاربته .

واهتم العرب باختيار المرضعات ، لما يكون للبان الرضاع من أثر في الرضيع ،
ولما يكون للمرضعة وليئتها من أثر فيه ، كما اهتموا باختيار من يتأبط المولود ويحمله
لتسليته وتلهيته ، لما يركه ذلك من أثر في تربيته وخلقه . وفي حديث عمرو بن
العاص : « ما تأبطني الإماء ولا حملتني البغايا . في غبرات المآلى : أراد أنه لم تتول
الإماء تربيته . وغبرات المآلى : بقايا خرق الحيض .

وإذا أرادوا مدح إنسان والثناء عليه ذكروا مرضعته وصفاء لبنها الذي رضعه ،
فقالوا : « نعمت المرضعة » ، و« نعمت المرضعة مرضعته » . وإذا أرادوا

ذم إنسان قالوا : « بثست المرضعة مرضعته » كناية عن أنها هي التي أرضعته ، فخرج رضيعها على شاكلتها . وفي الحديث حين ذكر الإمارة ، فقال : « نعمت المرضعة وبثست الفاطمة » : ضرب المرضعة مثلاً للإمارة وما يوصله إلى صاحبها من الأحلاب ، يعنى المنافع ، والفاطمة مثلاً للموت الذى يهدم عليه لذاته ويقطع منافعها .

وتعد الرضاعة بمنزلة الأخوة بين المتراضعين ، ويفتخر ويتعزز الواحد منهم بالآخر وخاصة إذا كان من السادات والأشراف . والعرب تقول : « هذا رضيعك ، أى أخوك فى الرضاعة » ، وتقول : « استرضع فى بنى فلان » ويصير كأنه واحد من القوم الذين استرضع فيهم . وتكون المراضع بمنزلة الأم للرضيع ، حتى إنه حرم زواج الإخوة من الرضعة :

(حرمت عليكم أمهاتكم وبناتكم وأخواتكم وعماتكم وخالاتكم وبنات الأخ وبنات الأخت وأمهاتكم اللاتي أرضعنكم وأخواتكم من الرضاعة) (النساء ٢٣) .

اجتناب اللبن :

ومع مظاهر التقدير للبن التى أدت إلى ابتكار بعض العبارات مثل « عسل على لبن » - أن البعض يتجنبه أو يعد شربه معيباً . ومن هؤلاء بعض الهنود المسلمين (١٢٩) الذين اصطبغوا بطبائع البرهمنين الذين يحيطون بهم ، وبعض قبائل آسيا وأفريقيا . وقد تكون العلة فى هذا النفور نقصاً خلقياً فى خميرة (لكناز) المعوية ، وخاصتها هضم سكر اللبن (لكتوز) وتحويله إلى سكريات قابلة للامتصاص ، حيث إن هذا النقص منتشر فى الشرق وفى أفريقيا ويندر فى الغرب .

وفى غانا تجتنب المرضعات الأطعمة المحرمة على الرجال خوفاً من تحويلها إلى

ألبانهم ، ومن ثم إرضاع أطفالهن الذكور هذه المحرمات ، ولربما نشأت هذه العقيدة عن ملاحظة تأثير اللبن ببعض الأطعمة كالثوم والبصل وبعض العقاقير كالمليينات .

أما في الشرق الأوسط فلا يلاحظ شيء من هذا ، اللهم إلا في ثلاثة ظروف محدودة :

- ١ - عدم خلط اللبن بالسّمك ، وقد سبق ذكره .
 - ٢ - اجتناب الأقباط كل المواد الحيوانية في خلال أيام صيامهم العديدة .
 - ٣ - عدم أكل اليهود اللحم واللبن في أكلة واحدة . ووصل الترمت عند بعض اليهود إلى عدم تناول أية كمية من اللبن قبل مضي ساعتين من تناول اللحم . ومن الغريب أن نجد مثل هذه العادة بين (المازاي) القاطنين أعلى النيل الذين يتغذون بلبن ودم أبقارهم ، ولا يتناولون شيئاً من اللحم إلا استعداداً للقتال ! وهم في هذه الحال يلجئون إلى أعنف المسهلات للتخلص من أدنى بقايا اللبن في أمعائهم قبل تناول اللحم .
- وليس ثمة من شك في أن هذه التحريمات لا تمت إلى أي اعتبارات صحية بصلة .

المحرمات غير الحيوانية :

ومما يدعو إلى التأمل أن الحظر الديني لم يتناول في شتى الأديان سوى المواد الحيوانية وهي التي في عرف القدماء كانت حاملة لأرواح : كالبيض والحليب ولحوم بعض الحيوانات ، باستثناء الديانة المصرية التي حرمت على الكهنة البصل والفول والملح :

يروى مؤرخو الإغريق ورحالتهم^(١٣٠) أن البصل حرم : لأن الروائح المتصاعدة من

يأكلونه تنجس المعابد ، وأن الفول - وقد حظره الفيثاغوريون - يحدث عفونة تماثل عفونة الموتى ، الأمر الذى حدا بهم إلى الزعم بأنه يحوى أرواح الموتى ! والنباتان اللذان قيل عنهما : إنها حراما على قدماء المصريين - هما الفول والبصل :

أما عن الفول فقد حرم (فيثاغورس) أكله على أتباعه ، وهذا لإيمانه بأن الفول إنما يتج عن المواد المتعفنة التى يخلق منها الإنسان ، وقد قال بعض الرواة : إنه استمد هذه العقيدة من الكهنة المصريين فى خلال تتلمذه عليهم فى مصر ، والأرجح أنه استنبطها من إيمانه فى تقمص الأرواح ، أما بلىنى^(١٣١) فإنه رد هذا التحريم إلى سبين وهذا فى نص واحد ، إذ قال : إن الفول يورث الأرق ثم قال : إن أرواح الأموات فى الفول ، وهو قول أخذه - على الأغلب - عن فيثاغورس . أما ديودور الصقلى فقد ذهب إلى أن السبب هو وجوب تدريب الإنسان على إنكار الذات حتى مما كان مفيداً .^(١٣٢)

وقد كرر هيروdot ذكر كره الكهنة للفول ، قال : ولا يذر المصريون الفول فى بلادهم مطلقاً ولا يذوقون ما قبل ينبت منه فجاً أو مطبوخاً ، أما الكهنة فلا يطبقون حتى رؤيته ، ويعتقدون أنه بقل «نجس» : (٢ : ٣٧) ولا يفوتنا ما فى هذا القول من المبالغة .

ويرى الدكتور بدوى أن التحريم يكون قد اقتصر على الكهنة لإثارته بعض المظاهر الكريمة فى أثناء العبادة . أما العالم الفرنسى لورى^(١٣٣) فإنه ذهب إلى أن اللفظة التى ترجمها الإغريق (فول) كانت - فى الحقيقة - تدل على ثمار السوسن الوردى الذى قدسه المصريون .

ويقوى شكنا فى صحة تعليل التحريم بدوافع صحية أن نصاً واحداً من النصوص الخاصة بالفول لم يعرض للأنيميا القتالة التى تصيب بعض الأطفال

عقب تناول الفول مباشرة ، وفي صورة تجعل العلاقة بين السبب والمسبب أقرب للعين وأوضح للملاحظة من علاقة الخنزير بالتريكينا ، ولكن الكتاب اتجهوا إلى تعليل التحريم بأحد سببين ، هما : إنتاج الروائح الكريهة ، وإيواء أرواح الموتى ! وقد يكون الربط بين نتانة الروائح وتعفن الجثث هو الرصلة بينهما .

ونشاهد فيما قيل عن البصل والثوم الاختلاف الذى واجهناه نفسه فى شأن الفول : فإن النصوص تشير إلى أن البصل كان غذاء مفضلاً ، وسجلت التوراة تحسر اليهود فى سيناء على البصل والكراث الذى كانوا يأكلونه فى مصر (عدد : ٥ : ١١) ، كما غير بلينيوس^{١٢٨} المصريين اعتيادهم القسم بالثوم والبصل (كما نقسم نحن اليوم بالعيش والملح) ، وروى هيرودوت (٢ : ١٢٥) أن بنائى الهرم كانوا يتناولون منه كميات كبيرة .

وعلى العكس : قال جوفنال^(١٣٤) « لا يعبد أحد منهم (ديانا) ، ولكنهم لا يضعون فى أفواههم البصل أو الكراث لأن هذا فى نظرهم غير ملائم » . وجمع بعضهم بين البصل وبين ست على النحو الذى جمعوا عليه بين ست والخنزير : « إن الرواية التى فحواها أن (دكتيس) رضيع إيزيس غرق فى النهر إذ بسط يده للإمساك برزمة من البصل لا تصدق ، ولكن الكهنة يتجنبون البصل لأنه - دون غيره - يزدهر عند أحماق القمر^(١٣٥) (١) .

وقد يكون السبب الحقيقى فى اجتناب الكهنة البصل خشية تصاعد الروائح الكريهة فى المعبد .

الملح :

من المأكولات الأخرى التى نستغرب ضمها إلى قائمة المحظورات . والتى تعزز

(١) انظر الباب الرابع فى الخنزير .

الطابع الدينى للتحريم - من هذه المأكولات الملح الذى يبدو أنه حرم على الكهنة فى مصر وعلى بعض الفئات الدينية فى اليونان .

والمالح من المواد التى طالما أوحى بأوهام وتخيلات نسجت حوله : يرى علماء السلالات أن الإنسان لم يشعر بفائدة الملح إلا عند انتقاله من حياة القنص وأكل اللحوم إلى حياة الزراعة : وذلك لأن البذور تتميز بنقص الصوديوم وكثرة البوتاسيوم ، ويرون أن ضرورة إضافة الملح إلى الخبز هى أصل العبارة الدارجة : « العيش والمالح » التى تعبر عن الوفاء والإخلاص ، والتى اتخذت قسماً يحلف به . . ومن هنا اعتبر انسكاب الملح على موائد الطعام فالأ سيئاً ونذيراً بوقوع بغضاء ! .

وقد ورد الملح فى التوراة ضمن القرايين ، واستعمل الملح فى إنجيل متى رمزاً للفضل والجدارة ؛ إذ قال سيدنا عيسى إلى رسله : « إنكم ملح الأرض ، فإذا فسد الملح فماذا يملح ؟ إنه لا يصلح بعد لشيء سوى الطرح والدهس » . ونظر الرومان إلى الملح على أنه دعامة الحياة المتمدينة ، إلى حد أنهم عبروا عن حدة الذكاء وخفة الروح بكلمة Sales : أى المالح .

ونجد مثل هذا التعبير فى لغتنا إذ نصف المهارة والذكاء بالحداقة ونقول « ملح الله فيه » : أى بارك الله عيشه و « ملح الشيء » أى بهج منظره فصار مليحاً ونقول حين نتعجب : « ما أملحه » : أى ما أحسنه ! و « مالحه » أى أكل معه ، وتملح « أى تكلف الظرف . . إلخ .

وفضلاً عن ذلك فقد نسب بعض القدماء إلى الملح روحاً حية هى التى تمنع تعفن اللحوم المملحة .

وعن الملح فى مصر ، روى بلوتارخ^(١٣٦) أن الكهنة كانوا يتجنبونه ، ظناً منهم أنه من العناصر الموالية للإله (ست) ، وذلك لنشأته من البحر ، والبحر هو

(ست) ، لأنه يلتهم النيل في آخر مجراه ، والنيل مصدر رخاء مصر ؛ كما شهبوا ثورة البحر وعواصفه بعنف (ست) وهياجه ، وهذه الأسباب فإن الكهنة - على حد قول بلوتارخ - يتعدون عن البحر وينبذون الملاحين ، ولا يضعون الملح على الموائد .

ثم جنح بلوتارخ إلى تفسير آخر لتجنب الكهنة الملح : وهو أنه ينبه العطش والشهية فيدفع إلى الشرب وكثرة الأكل ، وهذا غير مرغوب فيه ، وبصفة خاصة في مواسم الصوم ، كما أنه يثير الرغبة الجنسية .

وهذه الخاصة الأخيرة - أي تبييه الرغبة الجنسية - إنما هي في تصويره سبب نعت أية امرأة على جانب من الفتنة والإغراء متجاوبة ، غير متمنعة ، ولا عنيدة - بأنها مألحة أو حذقة ، وكذلك قول الشعراء : إن أفروdit إلهة الحب كانت ابنة البحر المالح !

ومن جانب آخر نرى الملح مستخدماً في بعض الطقوس الدينية في مصر القديمة ، وتفيد النصوص أن كهنة آمون كانوا يحتلبونه من سيوة إلى الوادي لإهدائه إلى الحكام ، ويضيف بلينيوس صاحب هذه الرواية أن ملح آمون هذا استخدم دون غيره في الطقوس الدينية لنقاوته .

ومن هذه التناقضات جميعاً يمكن - مع ذلك استخلاص عدة حقائق ، أبرزها : أن الملح المستخرج من البحر كان نجساً في نظر الكهنة ومحرمّاً عليهم ، على حين سمح لهم باستعمال كميات معتدلة من الملح المعدّن . أما الشعب فإنه لم يخضع لهذه البدع .

البَابُ السَّادِسُ

الاعتبارات الصحية والغذاء

لقد طالما كان للأطباء ومدعى الطب شأن خطير في تحديد الغذاء سواء على المستوى الفردى أو على المستوى الجماعى :

وعلى المستوى الفردى نرى مثلاً الأطباء يصطحبون الملوك والأمراء لمراقبة غذائهم وإبداء النصيح فيما يؤكل منه وفيما لا يصح أكله . بل ربما أيضاً لتذوق الطعام خوفاً من دس السم فيه . وبطبيعة الحال كان نصيحهم مصطبغاً باتجاهاتهم الطبية .

أما على المستوى الجماعى فما فتئ الدجالون والتجار يتدعون نظريات وهمية لاستغلال سذاجة القراء وترويح مستحضراتهم !

وقد اهتم بالغذاء أطباء كل العصور وعلماءها : فقد آمن قدماء المصريين بدور محتويات الأمعاء فى إحداث الأمراض ، وأعاروها رعاية فائقة ، واعتاد كهنتهم

تناول المقيئات والمسهلات بانتظام للاحتفاظ بنقاوتها ، وأبدى أطباؤهم إرشادات
حكيمة : كتجنب الجعة الساخنة واللحم العفن والجميز الفج والأكل قبل فراغ
المعدة إلخ (بردية إبرز) .

وعندما سادت النظريات الكونية الفكر الطبي في العصر اليوناني تخيل العلماء
أن المادة على اختلاف أشكالها - ومن ضمنها البدن والغذاء - مكونة من أربعة
عناصر أو أركان هي الأرض والماء والنار والهواء ، وأن نسبها في أية مادة تكون
(مزاجها) ، ثم إن لكل ركن زوجاً من أربع صفات أو كيفيات هي : الرطوبة
ونقيضها اليبس ، والحرارة ونقيضها البرودة .

فنسبت للنار الحرارة واليبس ، وللhواء الحرارة والرطوبة ، وللماء البرودة
والرطوبة ، وللأرض البرودة واليبس . وسميت نسبة الأركان وما يتبعها من
الكيفيات في كل جسم « مزاجه » .

لم يختلف الغذاء وهذا ، وزُعم أن أركانه تتحول في الجسم إلى سوائل هي
الأخلاط الأربعة : الدم والبلغم والمرّة الصفراء والمرّة السوداء ، وهي التي تنشأ عنها
الأعضاء الرئيسة : القلب والدماغ (المخ) والكبد .

ثم زعم الأطباء أن الدم ساخن رطب ، والبلغم بارد رطب ، والمرّة الصفراء
حارة يابسة ، والمرّة السوداء باردة يابسة . ومثلما عرفت المادة بمزاجها فقد عرفت
الأعضاء والأبدان بمزاجتها : أي بنسبة الأخلاط الأربعة والكيفيات الأربع فيها .
ولنقتبس نبذة من وصف ابن سينا^(١٣٧) للتفاعل بين الغذاء والبدن حيث
قال : إن ما يُؤكل أو يُشرب يفعل في البدن من وجوه ثلاثة : إما بكيفيته ، وإما
بعنصره ، وإما بجملة جوهره :

أما الذي يفعل بكيفيته فإنه يبرد البدن ببرودته ، ويسخنه بسخونته من غير أن
يتشبه به .

وأما الذى يفعل بعنصره فإنه يستحيل إلى صورة عضو من أعضاء الجسم أو صورة جزء من عضو إلا أن عنصره مع قبوله الصورة الجديدة يحتفظ بكيفيته ، مثل : الدم المتولد من الخس ، فإنه مصحوب ببرودة تفوق برودة الدم ، والدم المتولد من الثوم بالعكس .

وأما الفاعل بالجواهر فإنه يفعل بالصورة الحاصلة بعد المزاج إذا امتزجت بسائطه وحدث منها شيء قبل كيفيات ليست بالكيفيات الأولى ولا بالمزاج (الكائن) عنها ، مثل : القوة المغنطيسية أو اللون أو الرائحة .

ثم قسم ابن سينا الأفعال أربع مراتب : المرتبة الأولى : هي أن يكون فعل المتناول في البدن بكيفيته فعلاً غير محسوس إلا أن يتكرر أو يكثر .

والمرتبة الثانية : هي أن يكون الفعل أقوى من ذلك ، ولكنه لا يبلغ الضرر بالأفعال أو تغيير مجراها الطبيعي .

والمرتبة الثالثة : أن يكون فعلها موجباً لضرر بين دون الإفساد أو الإهلاك .

والمرتبة الرابعة : أن يبلغ الفعل الإفساد أو الإهلاك ، وهذه خاصة الأدوية السامة .

ثم ميز بين الغذاء والدواء باختلاف تفاعلها مع البدن ؛ فقد يتغير الشيء المتناول ولا يتغير البدن ، فإذا تشبه بالبدن كان غذاء ، وإذا لم يتشبه به كان الدواء المعتدل .

وقد يتغير ويعير البدن ، فإذا تشبه به كان غذاءً دوائياً ، وإذا لم يتشبه به كان دواءً مطلقاً .

أما إذا لم يتغير وغير البدن فهو السم .

وبهذا التقسيم الأنيق وضع الفيصل بين الدواء والغذاء في الاستحالة إلى مادة البدن أو عدم الاستحالة .

وبالإضافة - نظر إلى سهولة تحويل ما يرد إلى البدن إلى شيء مشابه له فقليل على سبيل المثال : إن النيذ وصفار البيض وعصير اللحوم قريبة جداً إلى الدم ، وإن الخبز واللحم أقل قرابة إليه ، وإن ما يبعد عن طبيعة الدم هو الغذاء الدوائى ؛ كما أنه ميز بين الغذاء الغليظ والغذاء الرقيق ، وبين كثير الغذاء وقليله .
وبنيت على هذه المعطيات تقسيمات معقدة نسوق لها أمثلة مقتبسة من (القانون) :

إن النيذ وعصير اللحوم وصفار البيض والبيض المغلى إغلاء خفيفاً - أغذية رقيقة وكثيرة الغذاء ؛ لأن أكثر جوهرها يتحول إلى غذاء .
والجن والقديد والباذنجان غلاظ وقليلة الغذاء ، لأن ما يتحول منها إلى دم قليل .

والبيض المسلوق ولحم الأبقار غليظان ومغذيان .
وكل من الجلاب والبقول الخفيفة والتفاح والرمان رقيق وقليل الغذاء .
ثم إن الغذاء قسم على حسب طبيعة الكيموس المتولد عن هضمه : فزعم أن الكيموس المتولد من صفار البيض والنيذ وعصير اللحوم والخس والتفاح والرمان محمود .

والفجل والخردل وأغلب البقول رقيقة قليلة التغذية وتولد كيموساً رديئاً .
والرثة رقيقة كثيرة التغذية وتولد كيموساً رديئاً .
والبيض المسلوق والضأن غليظان كثيراً التغذية ويولدان كيموساً محموداً .
ولحم الأبقار والبط والخيل غليظة ومغذية وتولد كيموساً رديئاً ، والقديد غليظ قليل التغذية ويولد كيموساً رديئاً .

ولنعد إلى غموض الحد بين الغذاء والدواء ، فإن عدم الدقة في التمييز بينهما واضح من ورود الأطعمة ، وعددها يزيد على مائة صنف ، في الكتاب الثانى من

القانون ، وهو الكتاب المخصص للأدوية المفردة ، وقد وردت أوصافها في الصيغة التي وصفت بها نفسها العقاقير والسموم . وإلى القارئ بعض النماذج منها :
الأرز : حار يابس ، ويبسه أظهر من حره ، ولكن قوماً قالوا : إنه أحر من الحنطة يغذو غذاء صالحاً ، فإذا طبخ باللبن ودهن اللوز غَدَّى غذاءً أكثر وأجود . . . مطبوخه بالماء يعقل إلى حد ، والمطبوخ باللبن يزيد في المني ولا يعقل إلا أن تزيد « الغلية » في قشره . . . » .

الباذنجان : الحديث أسلم والعتيق منه رديء وطعمه وطبعه كالقلى . وهو عند ما سرجويه بارد ، لكن الصحيح أن قوته الغالبة عليه الحرارة واليبوسة في الثانية لمرارته وحرافته . يولد السوداء والسدد ، ويفسد اللون ، ويسود البشرة ويولد السرطانات والصلابة والجذام والصداع ، ويثير القم ، ويولد سدد الكبد إلا المطبوخ بالخل فإنه ربما فتح سدد الكبد ، ويولد البواسير ، وإذا طبخ في الدهن أطلق أو في الخل حبس .

الباقلاء المصري : لولا بطء هضمه وكثرة نفخه ما قصر في التغذية الجيدة عن كشك الشعير ، بل المتولد منه دمه أغلظ وأقوى . . . وإصلاحه إطالة نقعه وإجادة طبخه ، وأكله بالقلقل والملح والحلتيت والصعتر ونحوه مع الأدهان . وهو قريب من الاعتدال في المزاج وميله إلى البرد واليبس أكثر وفيه رطوبة فضلية . . . وهو يجلو قليلاً وينفخ جداً . . . إذا ضمّد به شعر الصبي رققه ، وإذا ضمّد به عانة الصبي منع نبات الشعر . . . يجلو البهق والكلف والنمش . . . ينقع من تشنج العضل ، ويضمّد بمطبوخه النقرس مع شحم الخنزير . . . مصدع ضار لكل من يعتره الصداع . . . جيد للصدر ومن نفث الدم ومن السعال ، وإن خلط مع عسل ودقيق الحلبة ينفع من أورام الحلق واللوزتين ، وضماده جيد لورم الثدي وتجنّب اللبن فيه . . . عسر الانهضام غير بطيء الانحدار والخروج . . . »

اللحم : أفضله لحم الضأن والفتى من الماعز والعجاجيل . . . والجدى أقل فضولا من الحمل ولحم الرضيع عن لبن محمود جيد ، وأما عن لبن غير محمود فهو ردىء ، ولحم الهرم من الغنم ردىء ، وكذلك لحم العجيف ولحم الأسود أخف وألذ ، وكذلك لحم الذكر ، والأحمر المفصول من الحيوان الكثير السمن والبياض أخف . . وأفضل اللحم وأمرؤه عائره بالعظم أيضاً ، والأيمن أخف وأفضل من الأيسر ، وأوسط العضل أنقى اللحم من العيب ، وأما اللحم الرخو الذى لا عصب عليه فإنه ربما لذ ، وخصوصاً ما كان بسبب توليد اللبن مثل لحم الثدي أو لتوليد اللعابية مثل لحم أصل اللسان . . إلخ .

ثم ذكر عضواً بعد عضو وحيواناً تلو حيوان ، والتدرج والدجاج والقباج والطياهج والدراريج والتيس ، مضيفاً أن لحوم السباع رديئة وجميع الطيور الكبار المائتة وذوات الأعناق الطوال والطواويس والخربان والحمامات الصلبة والقط والعصافير كلها رديئة . وأضاف قول النصارى بأن خير لحوم الوحش لحم الخنزير البرى . ثم تناول هذا الباب لحم الطير أجمع فقال : إنه أيسر من لحم ذوات الأربع ؛ ووصف لحم البقر بأنه أيسر من لحم الماعز ، وأن لحم الماعز يابس وأعسر هضماً من لحم الضأن ، ولحم الأرنب حار يابس ، ولحوم كبار الطير والإوز والخربان غليظ ، وأما لحوم البط والمائيات فشديدة الرطوبة وقريبة فى ذلك من لحم الضأن ، واللحم السمين والإلية حارة رطبة .

وعن أفعال اللجوم قال ابن سينا : إن اللحم غذاء مقر للبدن وأقرب غذاء استحالة إلى الدم . ومطجنه ومشويّه أيسر ، وغذاء مسلوقة أرطب ، والمطبوخ بالأيازير والمرى ونحوه بقوة قوة أبازيره ، والسمن والشحم ردىء الغذاء ، قليله ملطف للطعام ، وإنما يصلح منها قدر يسير بقدر ما يلذذ ، واللحم المملوح ، وإن كان فى الأصل مرطباً - يعود مجففاً أشد من تجفيف كل لحم ، وغذاؤه قليل . . .

إلخ . ثم أفرد للأمراض التي تنتج عن مختلف اللحوم .

؛ هذا عن الأطعمة وأنواعها ، وكان للأطباء آراء في الغذاء عامة ، من حيث الكم والكيف ، ومناسبته للمرضى والصبيان والمسنين وفصول السنة . . إلخ ، وإن كانوا لم ينحرفوا عن لبّ ما سبق ، تماشياً مع عدم التمييز بين الدواء والطعام . وخصص الرازي ما يرى على ستين فصلاً من (فصوله) وعددها ثلثمائة وسبعة وسبعون لمياه الشرب وللغذاء عامة وللنبيذ ولتدبير غذاء المرضى (١٣٨) .

أكد - أول الأمر - ضرورة الأكل فقال :

. كل ما ينمو فإن الذي يصير إليه من غذائه يفضل على ما يتحلل منه ، وكل ما يذبل فإن الذي يتحلل منه يفضل على ما يستحيل إليه .

لما كانت جثة الإنسان فيما يتحلل منه لم يمكن أن تبقى أو أن تنمو إلا بأن يكون ما تحصل عليه أكثر مما يفصل منه . والذي يحلل الأبدان حارتان : الحرارة الواردة من الهواء والحرارة الغريزية .

والحرارة قد تحيل شيئاً عن آخره كفعل النار في النفط ، أو قد تحيل منه بعضاً وتترك بعضاً : كالنار تحيل بعض الخشب وتترك بعضه .

والاغذاء قد يكون غير موافق لأحد الأسباب الآتية :

(أ) لأنه لا يلائم المغتذى في جوهره : كالأشياء المعروفة برداءة الغذاء نحو السمك المالح والخبز اليابس والثوم والبصل ؛ إذ إنه يجب في الغذاء أن يكون موافقاً للمغتذى .

(ب) لأنه - وإن كان موافقاً في جوهره - غير موافق في كميته : كالخبز النقي ، إذا كثرت أحدث التخمرة ، وإذا قل أحدث الفساد التنشيطي ؛ لأن مقدار الغذاء يجب أن يكون بقدر الحاجة لا أقل ولا أكثر .

(ج) لأنه لم يؤخذ في وقت الحاجة ، مثلاً إذا أخذ على غير جوع ، والوقت المناسب هو عند تحرك الجوع الصادق والمعدة نقية لا بلغم فيها ولا مرار ولا ضعف .
(د) لأنه خلط بما يفسده كالحبز النقي إذا أكل بالأدم الرديء كالكوامخ .
(هـ) لأنه لم يبق في المعدة وقتاً كافياً فيترل غير منهضم .
(و) لأنه بقي أطول من المدة التي ينبغي .

(ز) لأنه قدم قبله ما كان ينبغي أن يتبعه وبالعكس ، والترتيب الموافق هو أن يقدم الأرق والأضعف قبل الأغلظ والأقوى والأوفق .

(حـ) لأنه أكل معه ما يحتاج إلى زمان أطول أو أقصر لانهضامه .
(ط) لأنه صادق من خارج هواء غير موافق ، أو حركة غير موافقة .
ثم إن الشهوات قد تملئ اختيار غذاء ليس بأوفقه ، ولكن تميل إليه للذته والطعام الذي إليه الشهوة أميل - وإن كان أردى مما لا يشتهى - ينبغي أن يؤثر على ما لا يشتهى إلا أن يكون رديء الخلط جداً . ومع ذلك لا ينبغي أن يدمن :
ذلك أن المعدة تحوى على المشتهى وتعيد هضمه ، فتصلح أكثر رذائته وتمتار الطبيعة منه امتياراً أكثر فتقوى به .

أما في تغذية المرضى فقد أوصى بالتالى :

ميل إلى ما يشتهيه العليل في تغذيته أدنى ميل ولو كان رديئاً وأعطه الشيء اليسير ، ولا سيما إذا كان ساقط القوة ، أو ضعيف الشهوة ، أو كان تقلب النفس والقيء لازماً له .

وإذا اتفق أن يكون ما يشتهى العليل نافعاً كان كما يقال في المثل : « أتم السعادة هوى وأوفق عقلا » .

لا تحرم على من ليس من عقلاء الرجال ، ولا على الملوك والصبيان ترك شيء يشتهونه بوحدة ، لكن رجهم ، ومنهم ذلك ، وأنلهم منه اليسير . ولا تعدهم

بالكثير . . . وهول عليهم في الاستكثار منه ؛ فإنك تدفعهم بذلك عن أن يأكلوا منه سراً شيئاً كثيراً .

ما قدرت أن تعالج بالأغذية فلا تعالج بالأدوية . . والماهر بطبائع الأغذية في ذلك متسع .

وإليك بعض أمثلة من تقدير ابن سينا للغذاء :

يجب أن يجتهد حافظ الصحة في ألا يكون جوهر غذائه شيئاً من الأغذية الدوائية مثل البقول والفواكه وغير ذلك ؛ فإن الملوقة محرقة للدم ، والغليظة ، مبلغمة مثقلة للبدن ؛ بل يجب أن يكون الغذاء من مثل اللحم خصوصاً لحم الجدى والعجاجيل الصغار والحملان والحنطة المنقاة من الشوائب المأخوذة من زرع صحيح لم تصبه آفة ، والشيء الحلو الملائم للمزاج ، والشراب الطيب الرخاف . ولا يلتفت إلى ما سوى ذلك إلا على سبيل التعالج والتقدم بالحفظ . وأشبه الفواكه بالغذاء التين والعنب الصحيح النضيج الحلو جداً والتمر في البلاد والأراضي المعتاد فيها ذلك . . . (١ و ١٦٣)

ويجب ألا يؤكل إلا على شهوة ولا يدافع الشهوة إذا هاجت ، ولم تكن كاذبة كشهوة السكرى . .

ولا شيء أردأ من شبع في الخصب يتبعه جوع في الجذب وبالعكس ، والعكس أردأ .

وإذا وقع الخطأ فتناول شيء من الأغذية الدوائية فيجب . . . أن يتحرز من سوء المزاج المتوقع منه باستعمال ما يضاده عقيه : فإن كان بارداً مثل القثاء والقرع عدل بما يضاده مثل الثوم والكراث ، وإن كان حاراً عدل بما يضاده أيضاً مثل القثاء وبقلة الحمقاء . . .

ويجب أن يكون النوم على اليمين . . ثم ينام على اليسار ثم ينام على اليمين .

واعلم أن الدثار ورفع الوسادة معين على الهضم ، وبالجملـة أن يكون وضع الأعضاء مائلاً إلى تحت ليس إلى فوق .

وتقدير الطعام هو بحسب العادة والقوة ، وأن يكون مقداره في الصحيح ما لا يثقل ولا يمدد الشراسيف ولا ينفخ ولا يقرقر ولا يطوف ولا يعرض غثى ولا شهوة كلبية ولا سقوط ولا بلادة ذهن ولا أرق ولا أن يوجد طعمه في الجشاء بعد زمان ، ولا أن يعرض منه عظم نبض مع صغر نفس ؛ فإنه إنما يعرض بسبب مزاحمة المعدة للحجاب .

ومن كان يعجز عن هضم الكفاية كثر عدد اغتذائه وقلل مقداره .

والسوداوى يحتاج إلى غذاء مرطب كثيراً مسخن قليلاً .

والصفراوى إلى ما يرطب ويبرد .

ومن كان دمه حاراً - إلى أغذية باردة قليلة الغذاء .

ومن كان دمه بلغمياً - إلى أغذية قليلة الغذاء فيها سخونة وتلطيف .

أما عن ترتيب الغذاء فقد قال - كما قال من قبله الرازى : إنه يجب أن يراعى

عدم تناول ما هو رقيق سريع الهضم على غذاء قوى أصلب منه ، فينهضم قبله وهو

طاف عليه ولا سبيل إلى النفوذ ، فيعفن ويفسد ما يخالطه .

ويجب ألا يتناول مثل هذا الطعام المزلق وفي أثره طعام صلب ؛ فإنه يتزلق معه

إلى الأمعاء ولما يستوف الحظ من الهضم .

ومن أهم نصحه قوله ، وهو قول يدل على تجربة طويلة وحكمة رشيدة :

وليغلب التجربة فيه على القياس ؛ قرباً غذاء مألوف فيه مضرة أوفق من

الفاضل غير المألوف ، ولكل سحنة ومزاج غذاء موافق مُشاكل فإن أريد تغييرها

فإنما يأتى بالضد .

وكان أهل الفكر يهون عن الإسراف في الطعام ، وأولهم الرسول ﷺ في

أحاديث شريفة عدة (١٣٩) .

« المؤمن يأكل في معي واحد ، والكافر يأكل في سبعة أمعاء » (صحيح : ٧ ، ١٢) ، « أصل كل داء البردة » ، والبردة هي التخمة ؛ لأنها تبرد حرارة الشهوة ، « ما ملأ ابن آدم وعاء شراً من بطنه : بحسب ابن آدم أكالات يقمن صلبه : فإن كان لا محالة فثلاث لطعامه ، وثلاث لشرابه ، وثلاث لنفسه » .

وقال تعالى : (وكلوا واشربوا ولا تسرفوا) الأعراف / ٣١ .

وقال عمر رضي الله عنه :

« إياكم والبطنة فإنها مفسدة للجسم ، مورثة للسقم ، مكسلة عن الصلاة ، عليكم بالقصد ، فإنه أصلح للجسد ، وأبعد عن السرف » (١٣٩) .

وفي هذا المعنى روى الجاحظ (١٤٠) في (البخلاء ص ٢٢٠) الواقعة الآتية

ومغزاها واضح ، قال :

« شهدت الأصمعي يوماً وقد أقبل على جلسائه يسألهم على عيشهم وعما

يأكلون ويشربون ، فأقبل على الذي عن يمينه فقال : أبا فلان ، ما إدامك ؟ قال :

اللحم ؛ قال أكل يوم لحم ؟ قال : نعم ؛ قال : وفيه الصفراء والبيضاء والخمراء

والكدراء والحامضة والحلوة والمر ؟ قال : نعم ؛ قال : بش عيش هذا ، ليس

هذا عيش آل الخطاب : كان عمر بن الخطاب رحمة الله عليه ورضوانه يضرب

على هذا ، وكان يقول : مدمن اللحم كمدمن الخمر !

ثم سأل الذي يليه ، قال : أبا فلان ، ما إدامك ؟ قال : الإدام الكثيرة

والألوان الطيبة ، قال : أفى إدامك سمن ؟ قال نعم ؛ قال : فتجمع السمن

والسمن على مائدة ؟ قال : نعم قال : ليس هذا عيش آل الخطاب ، كان ابن

الخطاب رحمة الله عليه ورضوانه يضرب على هذا ، وكان إذا وجد القدر المختلفة

الطعوم كدرها في قدر واحدة وقال : إن العرب لو أكلت هذا لقتل بعضها بعضاً !

ثم يقبل على الآخر فيقول : أبا فلان ، ما إدامك ؟ قال اللحم السمين والجدى الرضيع ؛ قال : فتأكله بالحوارى ؟ قال : نعم ؛ قال : ليس هذا عيش آل الخطاب : كان ابن الخطاب يضرب على هذا أو ما سمعته يقول : أتروني لا أعرف الطعام الطيب : لباب البر بصغار المعزى ، ألا تراه كيف يتنى من أكله ويتحل معرفته ؟

ثم يقبل على الذى يليه فيقول : أبا فلان ، ما إدامك ؟ فيقول : أكثر ما نأكل لحوم الجزور ، ونتخذ منها هذه القلايا ، ونجعل بعضها شواء ؛ قال : أفتأكل من أكبادها وأسنمها وتتخذ لك الصباغ ؟ قال : نعم ؛ قال : ليس هذا عيش آل الخطاب : كان ابن الخطاب يضرب على هذا ، أو ما سمعته يقول : أتروني لا أقدر أن أتخذ أكباداً وأفلاذاً وصلاتق وصناباً ؟ ألا تراه كيف ينكر أكله ويستحسن معرفته ؟

ثم يقول للذى يليه : أبا فلان ، ما إدامك ؟ فيقول : الشبارقات والأخبصة والقالودنجات ؛ قال : طعام العجم وعيش كسرى ولباب البر يلعب النحل بخالص السمن ! حتى أتى على آخرهم ، كل ذلك يقول : يش العيش هذا ، ليس هذا عيش آل الخطاب : كان ابن الخطاب يضرب على هذا ! ... إلخ .

ولكن الغذاء المعتدل والمعقول تحول مع الزمن ومع الثراء المترديد ، والامتزاج بالفرس والشوام والبيزانطيين والمصريين ، وأصبح من السخاء مالا يتصوره العقل ، ولتأخذ مثلاً وصف الأكلة التى سماها عبد اللطيف البغدادي (١٤١)

« رغيف الصينية » :

« ومن غريب ما يتخذونه رغيف الصينية وصفته : أن يؤخذ من الدقيق الحواري ثلاثون رطلاً بالبغدادي ، ويعجن مع خمسة أرطال ونصف شيرجاً عجناً

خبز الخشكتان ، ثم يقسم بقسمين ، ويسط أحدهما رغيفاً في صينية نحاس . . .
قطرها نحو أربعة أشياء ثم يعبأ على الرغيف ثلاثة أخرفة مشوية محشوة الأجواف
بلحم مدقوق مقلوبا بالشيرج والفستق المهروس والأفاويه العطرة الحارة كالفلقل
والزنجبيل والقرفة والمصطكي والكزبرة والكمون والبال والجوز ونحو ذلك ، ويرش
عليه ماء ورد قد ديف فيه مسك ، ثم يجعل على الخرفان وبين خلالها عشرون
دجاجة وعشرون فروجاً وخمسون فرخاً بعضه مشوى ، محشو بالبيض ، وبعضه
محشو باللحم ، وبعضه مطجن بماء الحصرم أو بماء الليمون أو نحو ذلك ، ثم يشور
بالسنبوسك والقماقم المحشوة باللحم بعضها وبالسكر والحلوى بعضها وإن شئت أن
تزيده خروفاً آخر . . شرائح فلا بأس وكذا خبناً مقلواً فإذا نضد ذلك وصار كالبقة
نضج عليه ماء ورد قد ديف فيه مسك وعود . ثم غطى بالقسم الثاني من العجين
بعد أن يمدد رغيفاً ، ويلحم بين الرغيفين كما يلحم الخشكتان . . . وبعد ينضج في
التور ويرش عليه ماء ورد ومسك .

وقد كتب الكثيرون في هذا المعنى ، معنى إيثار الأكل الفاخر على الغذاء
المواضع البسيط ، ولنذكر منهم الكاتب الهزلى الشيخ يوسف بن محمد بن
عبد الجواد بن خضر الشربيني الذى - وإن كان من العلماء - وضع في القرن
السابع عشر الميلادى قصيدة هزلية وشرحها في كتيب أسماه « هزلقحوف في شرح
قصيدة أبى شادوف »^(١٤٢) ذكر فيه خطبة زعم أنه ألّفها في المأكولات . وهذا
المؤلف فيه وصف اجتماعى دقيق لحالة الفلاحين في عصرهم وبؤسهم وظلم الحكام
لهم وأنواع عاداتهم في الأكل والشرب ، وفيه تدوين للغة الفلاحين كما ينطقونها ،
وفيه حكايات ظريفة مما سمعها أو شهدها . ويضيف الأستاذ الدكتور أحمد
أمين^(١٤٣) أن المؤلف رأس المدرسة التى عنيت بالتنكيت عن طريق اللعب بالنحو
والخروج من باب إلى باب من غير مناسبة نوالفارقاات ونحو ذلك .

ذكر الشرييني في هذا الكتاب خطبة ألفها في المأكولات ، مزج فيها الجد بالهزل وبالمحاكاة الساخرة للخطب المخذلة ، قال :

« الحمد لله مستحق الحمد على التحقيق الذى وفق بين الفرج والضيق ، وأمر بالحج إلى بيته العتيق ، وجعل السمن البقرى للعسل النحل رفيق ، أحمدته حمد من عنده من الجوع دسيسة ، وأغاثه الله بقصعة من البسيصة بالفطير الرقيق ، فلا منها بطنه ، وأحسن بالله ظنه ، ونام على راحة من الله وتوفيق ، وأشكره شكر عبد تطلع عن الحوامض والمش العتيق .

(أيها الناس) مالى أراكم عن الزردة بالعسل النحل غافلون وعن الأرز المففل باللحم الضاي تاركون .

وعن البقلاوة فى الصوانى معرضون ، وعن الأوز السمين والدجاج المحمر لاهون ، فما هذا يا إخوانى إلا حال « المفلسون » وأفعال الفقراء « المقلون » فجدوا رحمكم الله فى تحصيل الدراهم ؛ لتغتنموا المآكل النفيسة والمطاعم اللذيذة وقد قيل : لذة الدنيا أكل اللحم ، وركوب اللحم ، فمن أنعم الله عليه فليشكر ، ومن حرمه فليصبر ، وعليكم بالأرز باللبن ، فإنه طعام جيد حسن ، وصاحبه أبرك الصباح خصوصا . عند الفلاح إذا جاء وحلب بقرته ، وأتت زوجته بالدسب وعلقته وصبت فيه اللبن ، وقادت عليه وحركته بالأرز الأبيض ، وطبخته وفى الصحن غرفته فجاء الشيخ الكبير وقعد وثنى ركبته ، فعند ذلك يا إخوانى صفت الأوانى ، ولا ذكل إنسان بإنسان ، فلا ترى إلا (الأيادى) تقطع وأحنكة تبلع ، وزراديم تفرقع ، وحلق يتقلقع ، والعين من كبر اللقمة تدمع ، والبطن لا تشبع بل تزيد انفعالا وهو يقول : جل ربنا وتعالى ، فإذا سبقك أخوك بلقمة فبادر إلى جده رقبته بلقمة ، واغتنموا رحمكم الله تعالى هذه الموعظة ، ودعوا أكل المغلظة كالعدس والبيسار والمدمس والفول الحار والبسلة والكشك بالفول وجبن النور

المعمول فإنها تورث الأرياح وليس في أكلها صلاح ، وعليكم بالأطعمة الفاخرة كاللحم الضاني ؛ فإنه سيد طعام الدنيا والآخرة ، وعليكم بالشراب البارد ففيه حديث وارد ، واحمدوا الله أيها الأغنياء المتنعمون ، واصبروا أيها الفقراء .
نسأل الله أن يمن علينا وعليكم بالأطعمة الفاخرة ، ويرزقنا وإياكم الراحة في الدنيا والآخرة ، وأن يجعلنا وإياكم من الآكلين المتغمين ، وينجيننا وإياكم من موارد الجيعانين المقلين ، وأن يغفر لنا ولكم ولجميع المسلمين آمين فاستغفروه يغفر لكم يا فوز المستغفرين .

ثم دعا هذا الدعاء : وارض عن الأربعة الأعيان الذين ذكرهم الله تعالى في القرآن والتين والزيتون والخوخ والرمان ، وارض اللهم عن الستة الباقية من العشرة الأطعمة المفتخرة الماوردية والمهلبية والشعرية بالزغاليل المرثية والأرز المفلقل باللحم الضاني المحشى المحمر والكنافة المبتلة بالسمن والعسل النحل واللوز والسكر والقطائف الغارقة بالسمن والعسل والقرع المحشى باللحم والبصل والبقل الموصوفة وخرفان اللقمة المعلوفة ، واليخى السمين ، والقرمزية ، متعنا الله وإياكم بهم أجمعين .

وكان المؤلفين في الأكل خشوا تهمة الشراة والانحراف ، وأحسوا بضرورة الدفاع عن اهتمامهم بالطيبات ، فيستهلون كتبهم بحمد الله على ما من به على البشر ، ويحثون على الاستمتاع به لأن - على حد قول « كتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب » لأحد الأمراء الأيوبيين « في تناول الطيبات تقوية على العبادة » ولتنقل للقارئ هذه الديباجة الطويلة (١٤٤) :

بسم الله الرحمن الرحيم رب يسر يا كريم

الحمد لله الواحد الخلاق ، المتكفل بالأرزاق ، المستحق للمحامد على الإطلاق ، أحمدته حمداً يكون بمزيد رزقه كفيلاً وعلى شكر ما من به علينا دليلاً ، حيث قال في تكريم بنى آدم : (ورزقناهم من الطيبات وفضلناهم على كثير ممن خلقنا تفضيلاً) الإسراء / ٧٠ .

أنكر على من حرم طيب الرزق على عباده ولامه ، فقال تعالى : (قل من حرم زينة الله التي أخرج لعباده والطيبات من الرزق قل هي للذين آمنوا في الحياة الدنيا خالصة يوم القيامة) الأعراف / ٣١ ، وأبرز تعالى في كتابه العزيز أمره الكريم في معرض الامتنان على خلقه فقال : (هو الذي جعل لكم الأرض ذلولاً فامشوا في مناكبها وكلوا من رزقه وإليه النشور) الملك / ١٥ .

بعث محمداً صلى الله عليه وعلى آله بتوحيده إذ قال غيره بثالث ، وبين لأئمة أحكام الوقائع والحوادث بالمعروف وينهاهم عن المنكر ، وحل لهم الطيبات ويحرم عليهم الحبائث اختصه في كل خير بأوفر نصيب « وحبيب إليه من الدنيا زهرة النساء ورائحة الطيب ، صلى الله عليه وعلى آله صلاة أكرم محب لأعز حبيب (وبعد) . فإنه لما كان معظم اللذات الدنيوية والأخروية في تناول شتى المآكل والمشارب وكان تطيب الثياب والبدن مما يقرب إلى الأحباب والحبائب ، واقتضى ذلك سلوك تطيبها للأنس والآكل والشارب ، وفي تناول الطيبات تقوية على العبادة للعبيد ، وهي تستخرج من القلب خالصة الحمد ، فلذلك كررت المنّة بها في كتاب الله

العزيز ، وأخرج ذكرها مخرج المدح والتميز . فلهذا جمعت هذا الكتاب وسميته كتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب ، ولم أضع فيه شيئاً إلا بعد أن ركبته مراراً وتناولته مداراً واستخلصته لنفسى ، وباشرته بذوقى ولمسى ، وقد بدأت فيه بالطيب لشرف قدره وطيب عرفه ونشره وانتشار ذكره ، ثم سقت الفصول بعده على ما تراه من الترتيب ، وأرجو من كرم الله تعالى أن أفوز من الثواب بأوفى نصيب ، وأسأل الله أن ينفع بما وضعته فيه إنه قريب مجيب .

* * *

وبالإضافة فقد ربط الأطباء بين الأفلاك وفصول السنة وبين الجسم آدمى ، ولم يفلت الغذاء من هذا الاتجاه ، ولنضرب مثلاً له ما ورد في (كتاب الأزمنة) ليوحنا بن ماسويه (١٤٥) .

يقول ابن ماسويه :

تشرين الأول : برجه الميزان وسلطانه المرة السوداء ، وينفع فيه من الطعام اللحم السمين والرمان المز والجزر والقرظ (كراث المائدة) الرومى والجرجير وأصناف الفاكهة بعد الطعام والسمن والعسل والحلاوى .
ويستحب أن يشرب فى أوائل النهار جرعة من الماء الحار على الريق ، ويستنشق الطيب ، ويتجنب الجماع والحمام وأكل البطيخ والقثاء والخيار والسلق ولحم البقر واللبن الحامض والحبوب غير الرز ، ولا يشرب فيه الماء البارد لأنه يزيد فى المرة .

تشرين (الثانى) : برجه العقرب وسلطانه المرة السوداء ، ينفع فيه أكل لحم الطير مطبوخاً بالحمص والقلايا والثريد بالثوم وسليقة الجزر والسلجم ، ويشرب الماء الجارى والماء الحار وماء الجزر ، وهو أن يؤخذ الجزر فيقطع ويطبخ ، ثم يجعل فى مائه العسل وعروق الزنجبيل ومثقال أنيسون وعشر حبات فلفل ، ويشرب فى

أول النهار وآخره ، فإنه ينفع من عرق النسا ووجع الوركين والصلب . ويدخل الحمام في أول النهار . . . ويتجنب فيه شرب الماء في الماء لأنه يتخوف منه حدوث الماء الأصفر في العين ، ويتجنب فيه أكل السمك الطرى والمملوح وصيد الماء وكل شيء مالح ، ويقلل من الجماع ويتجنب السمن والعسل والبقول .

كانون الأول : برجه القوس وسلطانه البلغم ، في هذا الشهر يجامع الرجل خلاله لا التماس الولد ؛ لأن طبائع النساء تلين في هذا الشهر دون الشهور ، وينفع فيه أكل كل حار وحريف ، ويشرب على الريق جرع ماء حار ، ويكثر أكل القطائف ، ويكثر من دخول الحمام والمشي والتعب ، وينعم الجسم بالدهن ، ويتجنب أكل لحوم البقر والباذنجان والترنج ، ويكره شرب الماء بعد النوم خوفاً من حدوث الماء الأصفر .

كانون (الثاني) : برجه الجدى وسلطانه البلغم ، الاغتسال فيه بالليل أفضل منه بالنهار ، ويحذر من السفر البعيد ، ويقلل من الجماع ، وينفع فيه أكل كل طعام حار وحريف والسمن والعسل والحلاوى كلها ولحم الضأن والثريد بالثوم وسليقة الجزر والكراث . . . ويشرب ماء الجزر بعد الطعام ؛ فهو نافع ؛ ويتجنب فيه أكل لحم البقر ولحم الماعز والسمك وكل شيء يخرج من الماء والبقل والبقول والبصل ، ويتوفى فيه أكل السهل الطرى والمالح وكل شيء بارد رطب ، ولا يكثر من البقول مثل السلق والقنبيط والأسبانخ .

شباط : برجه الدلو وسلطانه البلغم . وفي هذا الشهر يستحب أكل الحلاوى والطير والبصيد كله والكماة والثوم والفاكهة اليابسة والأترج والرمان وقصب السكر ، ويكثر فيه أكل الحمص المطبوخ والرز والجزر واللوز والصنوبر ويشرب العسل وكل شيء حلوي يؤكل فيه هو نافع والتمر والتين ، ويتجنب فيه أكل الجبن العتيق والسمك الطرى والمملوح واللبن والعدس والبصل والكراث والسلق

والخل وكل شيء مالح وحريف ، ويتوفى أكل لحم البقر والماعز . ، لأنه يضر في هذا الشهر .

آذار : برجه الحوت وسلطانه الدم : ينفع فيه أكل الحلاوى والعسل والفاكهة اليابسة والرز والبيض المشوى وشرب ماء الحلبة . ويشرب النيذ بماء حار في أول النهار ، وفي آخره بماء بارد . ويؤكل الترياق ، فإنه يحرق البلغم وينشف المرة ، ويذهب الرياح ويطرد المليلة ، ويتجنب فيه أكل السمك الطرى والمملوح والقديد والبصل والثوم وكل شيء مالح وحامض وحريف .

نيسان : برجه الحمل وسلطانه الدم . وفي هذا الشهر يهيج الدم ، ويصلح الفصد ، وتشرب الأدوية السهلة . وينفع فيه كل بارد رطب ، ويشرب فيه الأسوقة والرُّب ، ويشرب كل يوم على الريق جرع ماء حار ، وتؤكل لحوم الصيد والخردل والخل والزيت والبصل والبقل والقرع وكل شيء رطب فإن المرة فيه متحركة ، ويتجنب أكل الفجل وكل حلو ومالح ، ويتجنب في هذا الشهر خاصة أكل الدجاج ويقل من الجماع .

آيار : برجه الثور وسلطانه الدم ، وفي هذا الشهر ينفع أكل كل بارد رطب ، ويؤكل اللحم والشوى والسمك الطرى والبيض والهلون والبصل والفاكهة اليابسة والحلاوى ، ويتجنب فيه أكل كل حار يابس والسمك المملح والرءوس والأكارع لأنه يخاف من ذلك اليرقان الشديد ، ويتجنب لحم الأرانب وأفراخ الحمام ولحم البقر ولحم الماعز والوحوش .

حزيران : برجه الجوزاء ، وسلطانه المرة الصفراء حار يابس ، وفي هذا الشهر ينفع أكل كل بارد رطب ولحم البقر ولحم الماعز والطير والصيد والسمك الطرى واللبن والكوامخ والمخلل والقرع والبقول والخيار والفاكهة الرطبة ، ويتجرع كل يوم ثلاث مرات الماء البارد على الريق . . ويشرب ماء الورد بالعسل والسوس ،

ويؤكل فيه الخردل ويكثر من شرب اللبن والحليب ، وتستعمل ألوان
الأشربة العسلية والأسوقة ، ويتجنب فيه أكل كل حار يابس وشم المسك والعنبر
واللبان ، ويتجنب فيه اللوز والفاكهة اليابسة والعسل وحده والأنبذة الحارة وأكل
العدس خاصة أكثر من كل الحبوب ، ويتجنب الجماع خاصة جماع الموضع .
تموز : برجه السرطان ، وسلطانة المرة الصفراء حار يابس ، وفي هذا الشهر
يتجنب الفصادة والحجامة وشرب الدواء ، ويستعمل كل بارد رطب ، ويتجنب
كل حار يابس ، وتؤكل الفواكه والبقول وطعام الحصرم والكشيء (هو الشواء
المنضج) ، وينفع شرب الماء البارد على الريق ، وما يشرب فيه من الشراب يكون
كثير المزاج بالماء البارد ، ويتجنب كل ما يتجنب في حزيران ويقل من الجماع
والطيب .

آب : برجه الأسد : وسلطانة المرة الصفراء حار يابس ، وفي هذا الشهر يكره
أكل الفاكهة ، ولا ينفع أكل اللبن والبصل ، وينبغي أن يقل من الشرب وما
شرب فيه من شراب يكثر مزجه بالماء البارد ، ويتجنب فيه أكل الفاكهة والجماع
وكل ما يتجنب في حزيران وكل شيء مالح والماء الحار .

أيلول : برجه السنبلة وسلطانة المرة السوداء بارد يابس ، وفي هذا الشهر يصلح
الفصد وشرب الدواء المسهل ، وتكره الحكماء فيه الحجامة ، وينفع أكل كل حار
لين ، ويؤكل السمن والعسل وأصناف اللحوم والحلوى ، ويحتب أكل كل بارد
رطب ويابس والبقل حتى يصيبه المطر والبطيخ والخيار ولحم البقر ، وتكره فيه
الحجامة لثلاث تقوى المرة السوداء .

شغف المثقفون في القرون الوسطى بالاطلاع على المؤلفات الشعبية الخاصة
بالصحة مثلما يميلون اليوم إلى الكتب الطبية المبسطة وإلى أحاديث الإذاعة الطبية ،

ومن أكثر هذه المؤلفات في القرون الوسطى انتشاراً مجموعة من القواعد الخاصة بتدبير الغذاء والراحة والرياضة ، وضعها أعضاء مدرسة سالرنو بجنوبي إيطاليا لتقدمها إلى ملك من ملوك إنجلترا وعرف باسم ^(١٤٦) Regimen Sanitatis Salernitanum .

ومدرسة سالرنو إحدى القناطر الرئيسية التي عبرها الطب من العرب إلى الغربيين : بدأت مدرسة هذه المدينة تحت لواء أبقراط ، فسميت حين ذاك بالمدينة الأبقراطية ، ثم دخلت في نطاق الطب العربي في القرن الحادي عشر الميلادي عندما تولى التدريس فيها قسطنطين الأفریقی الذي لم يتورع عن نقل المؤلفات العربية إلى اللاتينية دون ذكر أصولها !

ولنذكر من دستور سالرنو الذي ساد الطب الأوربي علماً وعملاً قروناً طويلة ما يكفي الدلالة على مدى نفوذ العرب فيه .

« على الطبيب الحكيم وصف حجم الأكل ونوعه ووقته وكيفيته خوفاً من أن يتلف المزاج تلفاً لا رجوع عنه » .

« على من يصف الغذاء مراعاة ستة أمور : النوع ، الفائدة ، الوقت ، المكان ، العدد ، والكمية . ومن لا يراعى هذه الأمور يحدثُ ضرراً ولا يشفي ، وأمثاله ليسوا بالقليلين » !

« اعلم أن لحم القلب رديء لأنه غليظ وعسر الهضم وأن (الكرشة) لا تملأ البدن بعصير جيد ، وأن الرئة رقيقة ، وأن الأجزاء الخارجية أفضل ، وإذا كان المخ غذاء جيداً - وهذا محل نقاش - فإن مخ الدجاج هو أفضله وأسرع انهضاماً ، وأن الشبت طارد للأرباح » .

« إن قشر جوزة الطيب يشرح القلب والدماغ ، يميل إلى المسك والرئة إلى عرق السوس ، والطحال يستريح إلى الكبر ، والمعدة إلى الخولنجان .

اللين يملأ الأوردة ولكنه رديء لمن يشكو الصداع ، والجبن بارد وغليظ

وقابض ، ويجب أكله بالخبز الجيد ، وهو جيد للأصحاء ، ولكنه ردىء لمن يشكو عسر الهضم .

غذاء الجبن الطازج ، والنخاع ، وكل لحم لذ طعمه ، والنبذ اللطيف ، والبيض الطرى - غذاء جيد .

يؤكل الخوخ بالنبذ ، والجوز مع العنب ، والزبيب ينفع الرئة ويضر الطحال ، ينفع الكبد إذا انتزع عنه جلده ونواياه .

أما اللفت فإنه صديق المعدة والرئة وطعمه لذيذ ويدر البول ، ولكنه يجلب الأرياح ويفسد الأسنان وإن أكل نيئاً فإنه يسبب مغصاً شديداً .

والهال يطرد الريح ، والزعفران يجلب السعادة ويصلح الكبد ، والبنفسج يزيل السكر والصداع والزكام ، والكراث يساعد النساء على الإنجاب ، والخبازى تلين وتعيد الطمث ، والفلفل يذيب البلغم ويخفف السعال ويساعد على الهضم ومما يضر النظر الثوم والعدس والفلفل والبصل والبقول والكراث والخردل .

تتمتع ستة أصناف بقوى خفية تقاوم السموم ، وهى الكثرة والثوم وبذور الفجل والجوز والشلجم والسذاب وعلى رأس هذه القائمة الثوم .

وهناك نصيحة تبدو منقولة عن ابن سينا نقلاً : « يفضل الكبير من السمك الطرى والصغير من السمك الصلب » .

وينتهى دستور سالرنو بهذا الدعاء : « يا قارئ قواعد الطب ، أسأل الله تعالى ألا يحوجك إليه » .

كثرت المصنفات فى هذا الموضوع ، وسنكتفى لإظهار مدى اعتماد الغرب على العرب بذكر مؤلف ليحيى بن عيسى بن غزلة المتوفى سنة ٤٩٣ هـ (١٠٠٠ م) الذى نقله (جامينوس) بأمر من شارل دى أنجو ملك نابولى (١٤٧) وقد احتفظ بعض هذه المؤلفات بأسمائها العربية . فسميت Tacuinum Sanitatis ، وهى

تسمية مشتقة من كلمة «تقويم» العربية ، وما يزال لفظ (تاكوينو) Tacuino شائعاً في إيطاليا بمعنى (نتيجة) أو (رزنامة) .

لم تكن هذه المؤلفات محض « حبر على ورق » فقد كان الأطباء - كما سبق - يصاحبون العظام عند تناولهم أى غذاء لاختيار أنسب الأطعمة لمزاجهم . وقد قرظ الكاتب الإسباني (سرفنتس) عادات الأكابر وغرور الأطباء في مشهد مأثور من مشاهد روايته الساخرة (دون كيخوتى ^(١٤٨)) حيث روى أن حاكم إحدى المقاطعات أوهم خادم دون كيخوتى ، وكان شراً أنه عينه محافظ جزيرة خيالية ، ثم أمر بتقديم أشهى الأطعمة له ، وأوصى طبيبه الخاص بسحب الأطباق ، الواحد تلو الآخر قبل أن يتذوقها الخادم المسكين !

قام الطبيب فعلاً بسحبها من تحت أنف الخادم المحروم ، مردداً كل مرة : « يا سيدى ، إني طبيب وإني أتلقى راتبي في هذه الجزيرة لتطبيب المحافظين ، واهتمامى بصحتهم يعلو اهتمامى بذاتى ! إني أمضى الأيام والليالى في دراسة صحة سيدى المحافظ ؛ لأتعرف على مزاجه ولأدبر له وسائل العافية . وأهم واجب يقع على عاتقى هو حضوري في أثناء غذائه وعشائه ؛ لأغذيه بما أراه لائقاً ولأثنيه عما أراه ضاراً . ولذا فقد أمرت باستبعاد الفاكهة ؛ لأنها مفرطة الرطوبة والطبق الآخر ؛ لأنه حار تُبَلُّ بإفراط ، والتوابل ، لأنها تثير العطش والشرب بكثرة . تهلك وتحرق الرطوبة الغريزية حيث تكمن الحياة ! » .

ثم قدم للخادم (سانشو بانسا) حجالاً مشوياً ، فقدم الخادم يده إليه فأوقعه الطبيب قائلاً :

لن يأكل سيدى منها أبداً طالما أنا على قيد الحياة ؛ لأن أبقرراط نجم الطب قال : « إن كل نخمة رديئة ، ولكن أردأها نخمة الحجال » مزيفاً قول أبقرراط الحقيقى : « إن كل نخمة رديئة ولكن أردأها نخمة الخنزير » .

الخلاصة

لقد حقق كل منهج سلك في دراسة العادات الغذائية أهدافاً محددة ، ولكن لم يتبع واحد منها جمع كل المعلومات التي ينبغي إحصاؤها التغذية الحصول عليها ؛ لأن لكل من المناهج - إلى جانب مزاياه - حدوداً ! .

فالنظرة الإقليمية قد تكشف عن الأنماط العريضة ، وتشير إلى فروض عامة ، ولكنها تهمل التفاصيل الدقيقة على صعيد القرية أو المنزل أو الشخص .

والنظرة البيئية التي راقى الأطباء وإحصائي التغذية في السنين الأخيرة أهملت الإنسان وما لميوله وذوقه ونزواته من التفوذ : إذ إن مجرد توافر نوع من الغذاء لا ينبئ باستخدامه ؛ كما أن اختيار الغذاء الفاخر أو التفاخرى لا علاقة له بالمحددات البيئية ؛ فالغذاء يتطور على حسب الإدراك الحضرى ، والمجتمعات تستغل الموارد التي تشبع حاجاتها المادية والمعنوية على السواء . الأمر الذى يعجز الغرب عن إدراك مجموع الموارد المتاحة لمجتمع جديد عليه ، ويعرضه لحرمان لا يعاني منه أفراد هذا المجتمع الأصليون .

أما الثقافة البيئية فإنها تبين التفاعل بين الإنسان والطبيعة ، ولذا فإن قراراتها أقل حتمية من قرارات غيرها ؛ لأنها تتسم بالتوازن والواقعية ، غير أنها تتناول مناطق ضيقة وتهمل العوامل التاريخية وأسباب الإحجام عن بعض الأطعمة . ويطلق المنهج الثقافى - التاريخى أبواب عالم آخر من الحقائق لا يتم الانتفاع بها إلا إذا ضمت إلى واقع الإنتاج الغذائى ؛ فهو فى هذه الحال يحدد صورة الأنماط الغذائية فى خلال - تم متتالية من التاريخ ، ويلقى الضوء على منابع العادات الحالية ، ولكنه لاعتماده إلى حد كبير على الأساطير والروايات الشفوية والتحليل

الغوى يسمح بالشك فى بعض أحكامه .

والمنهج الانتفاعى يعرفنا دقائق التغذية فى محيط حضرى محدود ، ولكنه يقصر نظره على الحاضر ، ويهمل حصيلة المناهج الأخرى .

وبالرغم من التقدم المحسوس الذى حققه استخدام النماذج التنبئية النابعة عن المنهج الحسابى الكمى فإن قضايا هذا المنهج تتصف بالجمود وبعدم مجاراة الأوضاع المحلية : فلتنظر مثلاً إلى رفض زارعى المكسيك زراعة الحبوب ذوات الخواص الرفيعة الذى بدا أول الأمر بعيداً عن المنطق وعن روح التقدم ، غير أن التجربة بينت أن هذه الحبوب الدخيلة عرضه للإصابة بالآفات المحلية لعدم تعرضها السابق إليها .

ثم إذا تغلب الباحثون على هذه المشكلة فقد يحجم الزارعون عن زراعتها لاختلاف طعمها أو لونها أو قوامها عما اعتادوه ، أو لعدم قابليتها للتخزين أو لأسباب أخرى لم تؤخذ فى الحساب .

ولهذه الأسباب ، أى لافتقارنا إلى طريق موحدة نحو هدفنا - فإننا طرقت أبواباً عدة لحصره . . ولكل باحث - بعد دراسة كل المناهج - انتخاب أكثرها ملائمة للمجتمع موضوع دراسته . وإذا كنا ركزنا فى بحثنا على الإنسان أى على ميوله وعقائده ونزواته فإنما فعلنا هذا لإيماننا بأن الغذاء يتم عن اختيار : أى أنه عملية ذهنية تتدخل فيها كل العناصر المكونة لهذا الكائن الفاتن ، هذا الحيوان الوحيد الذى يأكل بلا جوع ، وهو الإنسان .

المراجع

- ١ - على حسب قول بوزانياس (١٠ : ١٢٤ : ١) ، وقد نسب البعض هذه الكلمة المأثورة لغيره .
- 2 — Grivetti, L., 1945, «Cultural Investigations on food and Diet.» Research among the ba Tlowka -ba Moshaweng, Southeast District, Republic of Botswana, Dept. of Geography, Unirversity of California, Davis, California.
- ٣ - أفلاطون طيماوس ، ٢٢ ، ب
- 4 — Porphyry, 1965, On abstinence from animal food, 4:6, London: Centaur Press.
- ٥ - ابن أبي أصيبعة ، عيون الأنباء في طبقات الأطباء ، طبعة دار الفكر ببيروت ، ١٩٥٧ ، الجزء الأول ، ص ٦٠ .
- 6 — Daumas, F., 1956, «Postface à Platon à Héliopolis», par R. Godel, Paris: Les Belles Lettres.
- ٧ - الدكتور أحمد أمين ١٩٥٣ قاموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية ، الطبعة الأولى ، القاهرة : مؤسسة التأليف والترجمة والنشر ، ص ٦١ .
- 8 — Wissa Wassef, C., 1971, Pratiques Rltuelles et Alimentaires des Coptes, le Caire: Institut Français d' Archéologie Orientale
- ٩ - تقي الدين أحمد بن علي بن عبد القادر بن محمد المقرئ ، كتاب المواعظ والاعتبار بذكر الخطوط والآثار ، ١٩٦٧ - ١٩٦٨ : دار التحرير للطبع والنشر .

- 10 — Athenaeus, *Deipnosophists*, 9: 375: C
- 11 — Huntington, E., 1943, *The Geography of Human Productivity*, *Annals, Association of American Geographers*, 33:13.
- 12 — Huntington, E.; 1945 *Mainsprings of Civilization*, PP. 424 - 458, New York: John Wiley and Sons.
- 13 — Semple, E. C., 1921, «Geographic Factors in Ancient Mediterranean grain trade, *Annals Association of American Geographers*, 11 : 47.
- 14 — Semple, E.C., 1922, «The influence of geographic conditions upon ancient Mediterranean stock - raising», *ibid.* 12 : 3
- 15 — Deffontaines, P., 1948, *Geographie et Religions*. Paris: Gallimard, PP. 367 - 394.
- 16 — Isaac, E., 1959, «Influence of Religion on the spread of citrus», *Science*, 129 : 179.
- 17 — Simoons, F.J. 1961. *Eat not this Flesh*. Madison: University of Wisconsin.
- 18 — Jeffreys, M.D.W., 1967, «Pre- Columbian Maize in South- Africa», *Nature*, 215 : 695.
- 19 — Lea, D., 1969, Some non - nutritive functions of food in New Guinea, in: *Settlement and Encounter. Geographical Studies presented to Sir Grenfell Price*, P.P. 173 -184. New York : Oxford University Press
- 20 — Anderson, R.K., Calvo, J., Serrano, G., and Payne, G.C., 1946, «A study of the nutritional status and food habits of Otomi Indians in the Mezquital valley of Mexico», *Amer. J. Publ. Health*, 36: 883.
- 21 — Morcos, S. R., S.M. Hegazi and S.T, El- Damhougy, 1973. «Fermented Foods of common use in Egypt, II - The chemical composition of bouza and its ingredients», *J. Sci. Food Agric.* 24, 1157 - 1161.
- 22 — Budge, E.A.T.W, 1960, *The book of the Dead*, P. 336. New York: University Books.
- 23 — Isis and Osiris, 353 : 8 : F; 354 : 8 : A

24 — Frazer J ; G, 1959, The New Golden Bough, p. 450, New York :
New American Library

٢٥ - أحمد بدوى ومحمد خفاجة ، ١٩٦٦ . هيرودوت يتحدث عن مصر ،
ص ١٣٦ . القاهرة : دار القلم .

26 — Erman, A., 1934 Die Religion der Aegypter, P. 33. Berlin : Walter
de Gruyter.

27 — Isis and Osiris, 363 : 31; B

28 — Faulkner, R.O.; 1968, «The pregnancy of Isis», Jour. Eg.
Archaeology, 54, 40:44

٢٩ - أحمد بدوى^{٢٥} ص ١٢٨ ، ١٢٩ .

30 — Isis and Osiris, 362: 29 : B-D

31 — Isis and Osiris, 364:33:C

32 — Aelian, 11:11, 1958-1959, On the Characteristics of Animals
Cambridge : Harvard University Press

33 — Breasted J. H, 1906 Ancient Records of Egypt, 2 : 833, Chicago
University Press

34 — Isis and Osiris, 358:18 B

35 — Hunt, A.S and Edgar, C.C, 1934, Select Papyri, 2:329. New York
:Putnam's sons.

36 — Erman, A., 1966, The Ancient Egyptians. A Source book of their
Writings, p. 70; New York : Harper and Row

37 — Erman,³⁶ p. 86

38 — Erman³⁶ PP 88 -89

39 — Breasted³³ 4 : 882.

40 — Athenaeus, Deipnosophists, 7 : 325F, 326A

٤١ - الطب النبوى : ١٩٦١ ، ص ١٠ .

٤٢ - القانون ، الكتاب الأول ، التعليم الثانى ، الفصل السابع .

٤٣ - القانون ، الكتاب الثانى ، الأدوية المفردة ، السمك .

٤٤ - القانون ، الكتاب الخامس ، المقالة الثانية من الجملة الثانية .

- 45 — Siegel R., 1970. Galen. On Sense Perception, p. 183. Basel: Kragcr.
46 — Lucretius, De rerum naturae. 4:639,640; Pliny; Natural History, 10:33
47 —Caton-Thompson, G, and Gardner. E.W. ; 1952. The Desert Fayum. PP. 25,34. London: Athlone Press
48 — Hayes, W.C. 1964, Most Ancient Egypt, P. 71; Chicago : Chicago University, Press.
49 — Junker, H. 1929, Vorläufiger Berichte... Merimde Beni-Salama. Akad. d. Wiss. Wien, Phil-Hist. Klasse. 218
50 — Budge, E.A.T.W.,²² ch, 125:47, pp. 595,596
51 — Breasted³³ V : 4 151,412.

٥٢ - أحمد بدوي^{٢٥} ص ١٤٤ .

- 53 — Graves, R., 1955, The Greek Myths, 2,141 h. Baltimore: The Penguin Books.
54 — Sonnini, C.S. 1799, Travels in Uppet and Lower Egypt, 3:254 London: Stockdale
55 — Gauthier, H., 1911, Le Temple de Kalabchah, 1, 1913; Le Caire: Service des Antiquités
56 — Ruffer, M.A., 1919, Food in Egypt. Mém. Inst. Eg., Cairo, I, 1-88.
57 — Petrie, W.M.F., 1914, Amulets..., London: Constable.
58 — petrie, W.M.F. 1892, Medum London: David Nutt.
59 — Erman, A.³⁶ p. 99
60 — Gardiner, A.H., 1923, The Eloquent Peasant, J.Eg. Archaeol., 9: 5-25.
61 — Erman³⁶, p. 53
62 — Sethe, K., 1906, Urkunde der 18. Dynastie, 4:75:1; Leipzig: Hinrichs
63 — Graves⁵³, 2, 141 : 3
64 — Frazer²⁴, p. 451
65 — Thesiger, W., 1964, The Marsh Arabs, ch. 3, Penguin.

- 66 — Sextus Empiricus, *Outlines of Pyrrhonism*, 1933, 3 : 220 New York : Putnam's Sons
- 67 — Isis and Osiris, 353 : 5.
- 68 — Hunt, A.S. and Edgar. C.C³⁵ Vol 2, 210
- 69 — Athenaeus 10, 4 : 150.
- 70 — Diodorus Siculus, 1933-1962. *Library of History*, 12 vols., New York : C.B. : Putnam's Sons
- 71 — Butzer, K.W., 1960, *Archaeology and Geology in Ancient Egypt*, Science, 132 : 3440 : 1617-1624
- 72 — Reekmans, T., 1966. *La Sitométrie dans les Archives de Zenon*, Bruxelles: Fond. Egyptol. Reine Elisabeth.
- 73 — Breasted, J., III, 207 - 208,
- 74 — Pyramid Texts, 16 d- 115 c
- 75 — Lefebvre, G., 1949, *Romans et contes Egyptiens de l'Epoque pharaonique*, pp. 74-80 Paris : Adrien - Maisonneuve
- 76 — Isis and Osiris. 6 : 353.
- 77 — Rüffer, 1921. *Studies in the palaeopathology of Egypt* Chicago - Chicago University Press
- 78 — Elliott - Smith, G. and Dawson, W., 1924, *Egyptian Mummies*, London : George Allan and Unwin
- 79 — Long, A.R., 1931, «Historical Review. Cardiovascular renal disease. Report of a case of three thousand years ago». *Archives of pathology*, Chicago : 12: 92-94
- 80 — Gray, P.H K., 1966, «Radiological Aspects of the mummies of Ancient Egyptians in the Rijksmuseum van oudheden, Leiden», *Oudheidkide Mededlungen*, 47: 1- 29
- 81 — Gray, P. H. K, 1927, *Radiography of Ancient Egyptian Mummies*, *Medical Radiography and photography*, 43 : 34;44
- 82 — Harris, J.E. and K. Weeks, 1973, *X - Raying the Pharaos*, New York; Scribner
- 83 — Moodie, R.L., 1931, *Roentgen studies of Egyptian and Peruvian Mummies*, Chicago Field Museum of Natural History Vol. III.
- 84 — Sandison, A.T., 1962, «Degenerative Vascular Disease in an Egyptian Mummy», *Medical History*, 6 : 77-81

- 85 — Petrie , W.M.F. 1925, «The Cultivators and Their Land», Ancient Egypt, 4:105 - 110
- 86 — Drioton, E., 1943, «Une representation de la famine sur un bas-relief Egyptien de la Ve Dynastie,» Bull. Inst. d'Egypte, 25 : 45-54.
- 87 — Waslien, C.I ., Z. Farid and W. J. Darby, 1973, «The Malnutrition of Parasitism in Egypt», Southern Med. Journal, 66:47 - 50
- 88 — Jonckheere, F., 1944, Une Maladie Egyptienne, Bruxelles : Fond. Égyptol. Reine Elisabeth.
- 89 — Scheuthauer, G , 1881, Virchow's Archiv, 85: 343
- 90 — Grapow, H. and H. von Deines, 1958, Grundriss der Medizin der Alter Aegypter, IV, II, Berlin: Akademie Verlag.
- 91 — Ghalioungui, P. 1962, Z.f. Aég. Spr. u. Altertumsk., 87, II, 108 - 114.
- 92 — Sonnini, C.S., 1799, Travels in Upper and Lower Egypt, London: Stockdale.
- 93 — Pruner, F., Die Krankheiten des Orients von Standpunkte der vergleichenden Nosologie, Erlanger: J.J. Palm and E. Enke
- 94 — Dolbey, R.V. and M. Omer, 1924, «A Note Concerning the Incidence of Goitre in Egypt. An Analysis of 216 cases». The Lancet, 11,549-550
- 95 — Ibrahim, A, (Pacha), 1932, «Endemic Goitre in Dakhla Oasis of Egypt». J. Eg. Med. Assoc., 15:401 -404.
- 96 — Iason, A.F., 1946, «The Thyroid Gland in Medical History, New York : Froben.

٩٧ - الحضارة الطبية في مصر القديمة ، د . بول غليونجي وز . الدواخلي ،
١٩٦٥ ، لجنة النشر والتأليف والترجمة .

٩٨ - د . عبد الحميد زايد : نظرات عابرة في العلاقات بين لغات الشرق الأدنى القديم ، عالم الفكر المجلد الثاني ، العدد الثالث ، ص ٢٢٦ .

- 99 — Graves ⁵³ 155 A
- 100 — Davis J.D. 1965 Dictionary of the Bible, 1965, Revell & Westwood, p. : 133

١٠١ - في صدد انتقال الفلسفة والأدب من المصريين إلى العبرانيين انظر :

Paul Humbert, «1929 Recherches sur les Sources égyptiennes de la littérature sapientiale d'Israel» Mém. de l'Univ. de Neuchâtel, t. VII .

Raymond Weill 1950 «Les transmission littéraires d'Egypte à Israel», Rev. d'Egyptol. Cahier Complémentaire, p. 43

102 — Michailidis, G., 1962, Bull. Soc. Archéol. Copte, XVI, 19,

103 — Sonnini ⁵⁴ III, pp. 255,256

104 — Davies, G.H. 1967, Exodus, p. 189, London : S.C.M Press

105 — Cohen, A., 1971, Everyman's Talmud, p XVII, London : Dent & Sons

١٠٦ - صحيح البخارى ، طبعة الشعب ، القاهرة .

١٠٧ - المقرئى ^٩ : ٢ : ٣٤٩ .

108 — Defradas, Plutarque, Le Banquet des Sept Sages, Paris, 1954, p.

— 44; and Sauneron, S., «Remarques de Philologie et d'Etymologie», 1966, Bull. Inst. Fr d'Archéol. Or., LXIV, p. I

109 — Pauly - Wissowa, 1921, Reallexikon., P.950. Stuttgart: Metzler.

110 — Unvala, J. M, n.d, King Husrav and his Boy, Paris: Geuthner

111 — Blond, G. and Blond, G., 1960. Histoire Pittoresque de Notre Alimentation, P. 162, Paris : Fayard

112 — Montagné, P., 1961, Larousse Gastronomique, p. 350, New York: Crown Publications

113 — Langkavel, B., 1899 - 1900. «Dogs and Savages», pp. 651- 675 Ann. Rep. Regent Smithsonian, Wash. D.C.

114 — Pliny, Natural History, XXIX : 14

115 — Simoons ¹⁷

116 — Isis and Osiris 380, 72, B-c

117 — Lewicki, T., 1974, West African Food in the Middle Ages..., pp.19, 98, 99, Cambridge: University Press.

118 — Bodenheimer, F.S, 1951 Insects and Human Food. The Hague : Junk.

119 — Hayes

- 120 — Holt, V.M., 1885. Why not Eat Insects, Reprinted 1978.
Faringdon. Oxon: E.W Classey
- 121 — Strabo, Geography, 16.: 4 : 12
- 122 — Hertz, H., 1976, Pentateuch and Haftorahs, 2nd ed., p. 451
London: Sonsino press.
- 123 — Ghalioungui, P. , 1969, «Ancient Remedies and Mediaeval
Arabic Writers, Bull. Inst. Fr. Archéol. Or., LXVIII, 41-46
- 124 — Athenaeus¹⁰, 4, 150- A
- 125 — Simoons¹⁷, p. 72
- 126 — Erman³⁶, P. 9
- 127 — Freud, S., 1947, Leonardo daVinci, New York: Vintage Books.
- 128 — Darby, W. J., Ghalioungui, P. and Grivetti, L., 1977 Food: The
Gift of Osiris, p. 771. London:Academic Press.
- 129 — Simoons¹⁷, p. 48.
- 130 — Simoons¹⁷ p. 109
- 131 — Pliny, 18 : 30 : 118
- 132 — Diodorus⁷⁰, 1 : 89 : 4
- 133 — Loret, V. 1892, La Flore Pharaonique, p. 94, Paris: Ernest Leroux
- 134 — Juvenal, 1957, The Satires, in Juvenal and Persias, 15,10.
London: Heinemann.
- 135 — Pliny¹¹⁴, 19 : 32
- 136 — Isis and Osiris, 353:8

- ١٣٧ - القانون ، والكتاب الأول ، ص ٩٥ ، دار الفكر ، بيروت .
والكتاب الثاني في الأدوية المفردة .
- ١٣٨ - ألبير زكي إسكندر . ١٩٦١ ، كتاب المرشد أو الفصول للرازي ،
مجلة مجمع المخطوطات العربية ، القاهرة ، جزء ٧ ، ١ جاسعة الدول العربية
بالقاهرة .
- ١٣٩ - الطب النبوي ، تأليف الحافظ أبي عبد الله محمد بن أحمد الذهبي ،
١٩٦١ ، القاهرة مطبعة مصطفى البابي الحلبي ص ١٠ و ١١ .

١٤٠ - أبو عثمان عمرو بن بحر الجاحظ ، كتاب البخلاء : ١٣٢٥ هـ ، ص ٢٢٠ القاهرة ، المطبعة الحيرية .

١٤١ - عبد اللطيف البغدادي ، كتاب الإفادة والاعتبار في الأمور المشاهدة والحوادث المعينة بأرض مصر . لندن : جورج ألن وأنوين ، ١٩٦٤ ، ص ١٩٤ - ١٩٦ .

١٤٢ - الشيخ يوسف بن محمد بن عبد الجواد بن خضر الشربيني : هز القحوف في شرح قصيدة أبي شادوف ، المكتبة المحمودية ، القاهرة ، ميدان جامع الأزهر الشريف .

١٤٣ - أحمد أمين ، قاموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية ، ١٩٥٤ ، القاهرة ، لجنة التأليف والترجمة والنشر ، ص ١١ .

144 — Rodinson, M., 1950, Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine, Paris: Geuthner.

145 — Sbath, R.P. 1933, «Le livre des Temps d'Ibn- Massawaih», Bull. Inst. d'Egypte, XV, 235 - 237

146 — Regimen Sanitatis Salerni, J. Harington, 1953, Rome: Edizione Saturnia.

147 — Leclerc, D. 1929, Histoire de la Médecine Arabe, Amsterdam: Israel & co.

148 — Cervantes, M., 1947, Don quijote de la Mancha, II, ch. XLVII, pp. 774 - 776. Madrid: Castilla.

١٩٧٩/٤١٩٥	رقم الإيداع
ISBN ٩٧٧ - ٢٤٧ - ٨٠٨ - ٠	الترقيم الدولي

١/٧٩/١٦٢

طبع بمطابع دار المعارف (ج. م. ع.)

10/11/03

